

ปัญหามาตรการทางกฎหมายการแสดงฉลากโภชนาการ :
ศึกษากรณีไขมันทรานส์
LEGAL PROBLEMS ON NUTRITION LABELS: TRANS FAT

3

บุญราศรี สุริยชัยวัฒน์*

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิโรจน์ วาทีนพงศ์พันธ์**

ดร.นิสิต อินทมาโน***

ศาสตราจารย์สำเริง เมฆเกรียงไกร**

อาจารย์ธีรวัฒน์ จันทรมบูรณ์****

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์ในการศึกษาปัญหาที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายการแสดงฉลากโภชนาการกล่าวอ้างข้อมูลสารอาหารที่มีไขมันทรานส์ เนื่องจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข ออกโดยอาศัยอำนาจแห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 บังคับให้แสดงฉลากโภชนาการมีอยู่ด้วยกัน 3 ฉบับ ได้แก่ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 219) พ.ศ. 2544 เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ 2) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 374) พ.ศ. 2559 เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ แต่ไม่ได้มีการกำหนดให้แสดงไขมันทรานส์เป็นข้อมูลสารอาหารต้องกล่าวอ้างบนฉลากโภชนาการไว้ จากการศึกษาพบว่าไขมันทรานส์เป็นไขมันที่อันตรายมากกว่าไขมันประเภทอื่น ๆ และเป็นสาเหตุปัจจัยหนึ่งของการเกิดโรคหัวใจ โรคหลอดเลือดอุดตัน และโรคไม่ติดต่อเรื้อรังอื่น ๆ ในปัจจุบันพบว่าผู้ประกอบการนำไขมันทรานส์มาเป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารที่นิยมบริโภคในทุกช่วงวัยทั้งผลิตในประเทศและนำเข้าจากต่างประเทศ ดังนั้น หากมีการกำหนดให้แสดงไขมันทรานส์บนฉลากโภชนาการ จะเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับข้อมูลอันเป็นข้อเท็จจริงถูกต้องและเพียงพอต่อการเลือกบริโภคและเพื่อพัฒนากฎหมายให้มีประสิทธิภาพต่อไป

คำสำคัญ: ฉลากโภชนาการ, ไขมันทรานส์

ABSTRACT

This paper aims to study the problems about law enforcement of nutrient label which indicate nutrient foods including Trans-fat. Due to the notification of ministry of public health enforced under Food Act B.E. 2522, there were 3 notifications forcing to indicate the nutrient label such as the notification of ministry of public health (issue 182) B.E 2541 title nutrient label, the notification of ministry of public health (issue 219) B.E 2544 title nutrient label (second issue), and the notification of ministry of public health (issue 374) B.E 2559 title foods that have to show the nutrient information such as energy, sugar, fat, and sodium. Nevertheless, there was no law enforcement about indicating the information of Trans-fat on nutrient labels. The result revealed that trans-fat was more dangerous than other fat and was cause of heart disease, high cholesterol, embolism, and other disease. At the present, entrepreneurs use trans-fat consisted of food product that all age favor to consume both domestic and import from foreign country. Therefore, enforcing to indicate trans-fat on nutrient labels can protect consumer who received the truth information for selection by enhancement the efficiency of law.

Keywords: Nutrition Labels, Trans Fat

* นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา สาขากฎหมายธุรกิจ มหาวิทยาลัยศรีปทุม

** คณะนิติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

*** คณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีปทุม

**** นักวิชาการอิสระ ด้านกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค

บทนำ

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์อาหารที่จำหน่ายทั่วไปในชีวิตประจำวันมีส่วนประกอบของไขมันอยู่ด้วยคือไขมันทรานส์ (Trans Fat) ที่นอกเหนือจากไขมันอิ่มตัวซึ่งอาหารที่มีไขมันทรานส์พบได้ในผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม และตามร้านอาหารทั่วไปอยู่ในปริมาณที่เสี่ยงต่อการเกิดโรค เมื่อบริโภคไขมันทรานส์เป็นประจำอย่างต่อเนื่อง มีโอกาสเสี่ยงและอาจเป็นสาเหตุปัจจัยหนึ่งของการเกิดโรคหลอดเลือดและหัวใจ เนื่องจากไขมันทรานส์มีผลทำให้ปริมาณโคเลสเตอรอลชนิดเลวหรือ (LDL: Low Density Lipoprotein) ในเลือดเพิ่มขึ้น และยังไปลดปริมาณโคเลสเตอรอลชนิดดีหรือ (HDL: High Density Lipoprotein) ซึ่งเป็นสาเหตุของการมีไขมันสะสมที่ผนังหลอดเลือดและทำให้เกิดการอุดตัน เลือดไหลไปเลี้ยงหัวใจไม่ได้ส่งผลให้เกิดโรคไขมันในเลือดสูง (ทิวาพร มณีรัตนสุกร, 2559, หน้า 120) จากข้อมูลของกระทรวงสาธารณสุขในปี พ.ศ. 2557 (นิตยา พันธุเวทย์และหทัยชนก ไชยวรรณ, 2558) พบว่า คนไทยมีอัตราการตายด้วยโรคหัวใจและหลอดเลือดทั้งหมด 58,681 คน หรือเฉลี่ยชั่วโมงละ 7 คนคิดเป็นอัตราการตายของโรคหัวใจและหลอดเลือด เท่ากับร้อยละ 90.34 ต่อจำนวนประชากรแสนคน จำนวนผู้เสียชีวิตจากโรคหัวใจขาดเลือด จำนวน 18,079 คน หรือ เฉลี่ยชั่วโมงละ 2 คนคิดเป็นอัตราการตายของโรคหัวใจขาดเลือด เท่ากับร้อยละ 27.83 ต่อจำนวนประชากรแสนคน โดยข้อมูลจากกระทรวงสาธารณสุขในช่วงปีพ.ศ. 2555-2558 (ตั้งแต่เดือนตุลาคม พ.ศ. 2557 - มิถุนายน พ.ศ. 2558) มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ โดยสาเหตุหลักของโรคดังกล่าวมาจากการบริโภคอาหารที่มีโคเลสเตอรอลสูง น้ำตาล เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่ออกกำลังกาย แต่การจำกัดหรือหลีกเลี่ยงปริมาณโคเลสเตอรอลเพียงอย่างเดียวไม่สามารถช่วยควบคุมระดับไขมันในเลือดได้แต่ต้องควบคู่กันที่ได้รับไขมันจากไขมันชนิดดีซึ่งไขมันทรานส์เป็นไขมันที่ต้องหลีกเลี่ยงมากที่สุด (ทิวาพร มณีรัตนสุกร, 2559, หน้า 112)

ประเทศสหรัฐอเมริกาโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา (US FDA : The United States Food and Drug Administration) พบหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ ไม่ว่าไขมันอิ่มตัว (Saturated fat) ไขมันทรานส์ล้วนเป็นสาเหตุหลักของความเสี่ยงต่อการเกิดโรคหัวใจ โรคโคเลสเตอรอลสูง โรคหลอดเลือด ภาวะโรคอ้วน เป็นต้น มีการทดลองเปรียบเทียบกับอาหารควบคุมที่ปราศจากไขมันชนิดทรานส์ พบว่าการหลีกเลี่ยงอาหารที่มีไขมันทรานส์จะช่วยลดอัตราเสี่ยงต่อโรคหัวใจได้ จึงได้เพิ่มเกณฑ์กำหนดเกี่ยวกับปริมาณไขมันทรานส์บนฉลากโภชนาการสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจที่ต้องการติดฉลากเครื่องหมายสำหรับผู้ป่วยโรคหัวใจ และได้กำหนดให้ผลิตภัณฑ์อาหารที่จำหน่ายในประเทศทั้งหมดระบุปริมาณไขมันทรานส์บนฉลากโภชนาการและมีผลบังคับใช้ในปี ค.ศ. 2006 เพื่อสุขภาพของผู้บริโภคและสำหรับผู้ที่มีภาวะเสี่ยงที่จะเกิดโรคหลอดเลือดและหัวใจสามารถที่จะหลีกเลี่ยงได้โดยการดูที่ฉลากโภชนาการเพื่อลดปริมาณผู้ป่วยที่ยังลดค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาลที่มีค่าใช้จ่ายในการรักษาต่อรายสูงและยังช่วยลดภาระการรักษาพยาบาลจากภาครัฐได้ด้วย (วิศิฐ จະวะศิต และคณะ, 2551, หน้า 9)

เนื่องจากประเทศไทยควบคุมการแสดงฉลากโภชนาการภายใต้ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 219) พ.ศ. 2544 เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ 2) ไม่ได้บัญญัติไว้ว่าให้ผลิตภัณฑ์อาหารทุกชนิดต้องแสดงฉลากโภชนาการตามกฎหมาย จึงเป็นมาตรการที่ให้ความสมัครใจแก่ผู้ประกอบการ เว้นแต่ผู้ประกอบการ ผู้ผลิต หรือผู้นำเข้า หากผลิตหรือจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ อาหารที่มีการใช้คุณค่าทางโภชนาการในการส่งเสริมการขาย อาหารที่ระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขายอาหารควบคุมเฉพาะและอาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐานซึ่งต้องยื่นขออนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเป็นผู้กำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหารจึงจะถูกบังคับให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การแสดงฉลากโภชนาการ จึงเป็นหน้าที่ของผู้ประกอบการที่ต้องมีหน้าที่ตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งการผลิตและจำหน่ายต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขของการแสดงฉลากโภชนาการออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้และฉบับอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องด้วย

ดังนั้น อาหารที่ผู้ประกอบการ ผู้ผลิต ได้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคพบว่าตามท้องตลาดมีทั้งระบุและไม่ระบุข้อมูลโภชนาการอาหาร และอาหารที่จำหน่ายบางประเภทมีการใช้ไขมันทรานส์เป็นส่วนประกอบด้วย ส่งผลให้ผู้ประกอบการ ผู้ผลิตใช้ช่องว่างเพื่อแสวงหาประโยชน์จากการไม่แสดงให้เห็นถึงคุณค่าทางโภชนาการอาหาร จึงสมควรเพื่อให้การบังคับใช้ฉลากโภชนาการตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ฉลากโภชนาการ มีความเหมาะสมและสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการแสดงฉลากโภชนาการ จึงจำเป็นที่จะต้องศึกษาแนวทางและสาเหตุการแสดงไขมันทรานส์ของต่างประเทศเพื่อมาปรับใช้กับมาตรการแสดงฉลากโภชนาการของประเทศไทยให้ผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ทุกชนิดที่แสดงส่วนประกอบของอาหารต้องแสดงฉลากโภชนาการ และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของไขมันทรานส์ต้องแสดงฉลากโภชนาการรูปแบบใหม่ให้กล่าวอ้างข้อมูลสารอาหารไขมันทรานส์ เพื่อให้ผู้บริโภคทราบข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการอย่างเหมาะสมต่อความต้องการของร่างกายในแต่ละบุคคลได้ในทุกผลิตภัณฑ์อาหาร และรวมถึงพัฒนาความสามารถของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและบุคลากรที่พร้อมจะให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารให้ได้มาตรฐานสู่ระดับสากล

1. วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1.1 เพื่อศึกษาความหมาย ความเป็นมา วิวัฒนาการ แนวคิด และทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากโภชนาการในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของไขมันทรานส์

1.2 เพื่อศึกษามาตรการทางกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากโภชนาการในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของไขมันทรานส์ตามกฎหมายของประเทศไทยกับกฎหมายต่างประเทศ

1.3 เพื่อวิเคราะห์ปัญหาทางกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภครวมถึงกฎเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากโภชนาการในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของไขมันทรานส์

1.4 เพื่อเสนอแนะมาตรการและหาแนวทางการปรับปรุงแก้ไขปัญหาทางกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค รวมถึงกฎเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากโภชนาการในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของไขมันทรานส์

2. สมมติฐานของการศึกษา

มาตรการทางกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากโภชนาการในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของไขมันทรานส์ตามกฎหมายไทยและกฎหมายต่างประเทศแตกต่างกัน

3. ขอบเขตของการศึกษา

ศึกษากฎหมายเกี่ยวกับการแสดงฉลากโภชนาการและความสำคัญของการกล่าวอ้างไขมันทรานส์บนฉลากโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีไขมันทรานส์ในไทย โดยศึกษาเปรียบเทียบจากแนวทางของมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ กลุ่มประเทศสหภาพยุโรป ประเทศสหรัฐอเมริกา ประเทศแคนาดา สาธารณรัฐไต้หวัน สหพันธรัฐมาเลเซีย และสาธารณรัฐสิงคโปร์ ภายใต้ขอบเขตพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2541 และประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการแสดงฉลากโภชนาการ

4. วิธีดำเนินการศึกษา

การทำวิทยานิพนธ์นี้ผู้วิจัยใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยการสัมภาษณ์ และรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร (Documentary Research) ซึ่งเป็นการศึกษาวิจัยกฎหมายและกฎระเบียบปฏิบัติ ประกาศกระทรวงต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลากโภชนาการ โดยค้นคว้าจากวิทยานิพนธ์ หนังสือตำรา หนังสือวิชาการ บทความ รายงานการวิจัย ตั๋วบทกฎหมาย และระเบียบปฏิบัติที่ใช้อยู่ในท้องตลาดหรือสถาบันต่าง ๆ ทั้งที่เป็นภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ เอกสารบทความต่าง ๆ ทั้งรูปแบบสิ่งพิมพ์ตลอดถึงสื่อทางอิเล็กทรอนิกส์ที่มีคุณภาพโดยวิเคราะห์แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องเพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลที่เหมาะสม ถูกต้อง และเชื่อถือได้ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภคในด้านฉลากโภชนาการในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีไขมันทรานส์เป็นองค์ประกอบ เพื่อให้ได้มาซึ่งแนวทางและมาตรการคุ้มครองและแก้ไขปัญหาต่อไป

5. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เพื่อให้ทราบถึงความหมาย ความเป็นมา วิวัฒนาการ แนวคิด และทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากโภชนาการในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของไขมันทรานส์

2. เพื่อให้ทราบถึงมาตรการทางกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากโภชนาการในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของไขมันทรานส์ในประเทศไทยและของต่างประเทศ

3. เพื่อให้ทราบถึงปัญหาทางกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค รวมถึงกฎเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากโภชนาการในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของไขมันทรานส์

4. เพื่อให้ทราบถึงมาตรการและแนวทางการปรับปรุงแก้ไขปัญหาทางกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค รวมถึงกฎเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากโภชนาการในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของไขมันทรานส์

ความเป็นมา แนวคิด และทฤษฎีเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากโภชนาการในผลิตภัณฑ์อาหารที่มี

ส่วนประกอบของไขมันทรานส์

1. ความเป็นมา แนวคิด และทฤษฎีเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค

แนวความคิดในการคุ้มครองผู้บริโภคจากการบริโภคสินค้าได้รับอิทธิพลมาจากการเรียกร้องในคดีละเมิดให้มีการชดเชยค่าสินไหมทดแทนเพื่อความเสียหายอันเกิดจากการใช้สินค้าหรือผลิตภัณฑ์ซึ่งมีความชำรุดบกพร่องภายใต้หลักความรับผิดชอบ หลักความรับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้นเนื่องจากความประมาทเลินเล่อ หรือ ทฤษฎีความรับผิดชอบในทางละเมิด ผู้ประกอบธุรกิจอาจต้องรับผิดชอบโดยไม่จำเป็นต้องมีความจงใจหรือประมาทเลินเล่อ (Strict Liability) เว้นแต่ต้นจะพิสูจน์หักล้างได้ตามที่กฎหมายกำหนด

ศาลในระบบกฎหมายแบบจารีตประเพณี (Common Law) การกำหนดค่าสินไหมทดแทน หากสามารถคาดเห็นได้ความเสียหายที่เกิดขึ้นก็เป็นผลโดยตรงของการละเมิดต้องรับผิดชอบหลักความรับผิดชอบเด็ดขาดในความเสียหายที่เกิดจากการบริโภคหรือหลักกฎหมายว่าด้วยความรับผิดชอบโดยเคร่งครัด (Strict Liability Doctrine)

ประเทศสหรัฐอเมริกาปี ค.ศ. 1998 ในคดีพิเศษเนื้อหูนในน้ำอัดลม โดย Dolly ผู้เสียหายได้ซื้อน้ำอัดลมยี่ห้อหนึ่งจากตู้ขายน้ำดื่มอัตโนมัติ ณ ที่ทำงาน และในขณะที่ดื่มน้ำอัดลมดังกล่าวเกิดอาการป่วยขึ้นทันที จากการตรวจสอบพบว่ามีซากหนูเน่าเปื่อย ขนหนู และอุจจาระหนูอยู่ในขวด ต้องเข้าพบแพทย์เพื่อรักษาอาการป่วยและอาเจียน นอกจากอาการป่วยทางกายภาพยังมีผลต่อจิตใจจากการดื่มน้ำอัดลมที่มีหนูปลอมปน Dolly เป็นโจทก์ยื่นฟ้องบริษัทผู้ผลิตและจำหน่ายน้ำดื่มยี่ห้อหนึ่งโดยอ้างหลักความรับผิดชอบโดยเคร่งครัด ศาลชั้นต้นได้นำหลักกฎหมายความรับผิดชอบโดยเคร่งครัดมาพิจารณาและตัดสินให้โจทก์ชนะคดี โดยให้เหตุผลว่าโรงงานผู้ผลิตต้องตกอยู่ภายใต้หลักความรับผิดชอบโดยเคร่งครัด โดยคดีนี้ไม่ตกอยู่บังคับของหลักการที่ต้องให้ความผูกพันทางสัญญา ถือเป็นกรณีการเปลี่ยนหลัก “ผู้ซื้อต้องระวัง” (caveat emptor or let the buyer beware) ที่ยึดถือหลักนี้มาตั้งแต่ยุคสมัยโรมันโดยยังรวมความรับผิดชอบในทางละเมิดกับทางสัญญา แต่แล้วในเวลานั้นแนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับให้ผู้ขายต้องรับผิดชอบในความบกพร่องของสินค้าได้เริ่มปรากฏขึ้นใน “Justinian’s Digest” ปี ค.ศ. 533 เป็นจุดเริ่มต้นของกฎหมายความรับผิดชอบในผลิตภัณฑ์ยุคใหม่ส่วนมาตรการเยียวยา ศาลมีอำนาจในฐานะศาลในระบบกฎหมายจารีตประเพณี (Inherent equitable power) ให้มีมาตรการเยียวยาโดยการสั่งให้จำเลยจ่ายค่าสินไหมทดแทนเพื่อเป็นการลงโทษ (Punitive damages) แก่โจทก์ได้ เนื่องจากเป็นสถาบันทางกฎหมายในระบบกฎหมายแบบจารีต เป็นสถาบันที่เริ่มต้นในประเทศอังกฤษต่อมาสหรัฐอเมริกาได้รับสถาบันนี้ไปใช้โดยศาลสหรัฐอเมริกามีคำพิพากษาให้มีการจ่ายค่าสินไหมในเชิงลงโทษบ่อยที่สุดและกำหนดค่าปรับเชิงลงโทษสูงถึง 60 เท่าของความเสียหายที่แท้จริง

รัฐแคลิฟอร์เนียประเทศสหรัฐอเมริกามีการเรียกร้องจากผู้บริโภคจำนวนมาก ส่งผลให้มีการฟ้องร้องผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ดคือ ร้าน McDonald’s โดยฟ้องร้องว่าได้รับผลกระทบจากการบริโภคอาหารจากร้านอาหารดังกล่าวส่งผลให้ผู้บริโภคเกิดภาวะโรคอ้วนเสี่ยงต่อการเกิดโรคแทรกซ้อนตามมา โดยอัยการ Stephen L. Joseph ยื่นฟ้องต่อศาลมี Katherine Fettke เป็นโจทก์ดำเนินคดีแบบกลุ่มฟ้องร้องแทนผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหาย โดยเรียกร้องให้ร้านอาหารดังกล่าวปรับปรุงสูตรอาหารเพื่อลดปริมาณไขมันทรานส์ลงแต่ไม่ต้องให้ชดเชยเป็นจำนวนเงิน ซึ่งถือเป็นการเรียกร้องให้มีการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารเนื่องจากได้รับความเสียหายจากอาหารและอาหารนั้นเป็นสินค้าที่ไม่ปลอดภัย ร้านอาหารดังกล่าวยอมรับผิดและพยายามปรับปรุงสูตรให้ลดปริมาณไขมันทรานส์ลงและบริจาคเงินให้แก่สมาคมหัวใจของอเมริกา ค่าใช้จ่ายในการจัดทำเอกสารเผยแพร่ผลกระทบของไขมันทรานส์ จ่ายเงินสนับสนุนให้กับสมาคม Ban Trans Fat และจ่ายค่าชดเชยให้กับ Katherine Fettke โดยเธอได้นำเงินไปบริจาค

ประเทศที่ใช้ระบบประมวล (Civil Law) โดยบางประเทศตราขึ้นเป็นกฎหมายเอกเทศ บางประเทศตราขึ้นเป็นส่วนหนึ่งในกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค ประมวลกฎหมายอาจจะแตกต่างกันไปตามแต่ละประเทศแต่ยึดถือหลักที่รวบรวมเป็นลายลักษณ์อักษร กำหนดค่าสินไหมเชิงลงโทษที่มีความแตกต่างกับระบบกฎหมายแบบประมวล ไม่สามารถขยายความเสียหายเพื่อลงโทษให้หลายจำเกินกว่าที่บัญญัติไว้ได้ ตัวอย่างคำตัดสินที่เป็นการคุ้มครองผู้บริโภคของประเทศเยอรมนี ในคดีเด็กฟันผุเนื่องจากดื่มชาสมุนไพรที่มีรสหวาน โดยโจทก์ฟ้องบริษัทผู้ผลิตชาสมุนไพรให้ต้องรับผิดชอบ เป็นเหตุให้โจทก์มีปัญหาฟันผุอย่างร้ายแรง เนื่องจากเมื่อตอนเด็กมีการดื่มน้ำชาสมุนไพรรสหวานดังกล่าวให้ดื่มเป็นประจำก่อนนอนทุกคืน เนื่องจากเชื่อคำโฆษณาของบริษัทผู้ผลิตว่าการรับประทานเป็นประจำจะทำให้สุขภาพแข็งแรง โดยในช่วงระยะเวลาที่ดื่มบริษัทยังไม่ได้มีการแจ้งคำเตือนเกี่ยวกับเรื่องฟันผุเลย แม้ว่าจะมีคำเตือนไว้ข้างกล่องว่า “อย่าให้เด็กดื่มน้ำชาสมุนไพรรสหวานจากขวดเป็นเวลาติดต่อกันนาน” ก็ตาม แต่คำเตือนดังกล่าวเพียงพอหรือไม่ ศาลฎีกาประเทศเยอรมนีตัดสินว่าคำเตือนดังกล่าวยังไม่เพียงพอ เนื่องจากบริษัทจำเลยออกแบบขวดบรรจุให้มีขนาดเล็กโดยมีวัตถุประสงค์ให้เด็กดื่มติดต่อกันเป็นเวลานาน จำเลยมีการโฆษณาว่ารับประทานแล้วจะเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพเด็กซึ่งกระตุ้นให้มีการบริโภคเป็นประจำ และคำเตือนดังกล่าวไม่ได้แยกออกมาให้เห็นง่ายและเด่นชัดจากข้อมูลอื่น ขอบบรรจุภัณฑ์ ศาลจึงตัดสินให้จำเลยต้องรับผิดชอบใช้ค่าเสียหายแก่โจทก์ตามหลักกฎหมายว่าด้วยความรับผิดชอบโดยเคร่งครัดมาปรับใช้เอาผิดกับผู้ประกอบการที่ผลิตสินค้าที่ไม่ปลอดภัยสู่ผู้บริโภค

2. ความเป็นมา และแนวคิดเกี่ยวกับการแสดงฉลากโภชนาการในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของไขมันทรานส์ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาของไทย พบปัญหาในภายหลังว่าการแสดงฉลากบนบรรจุภัณฑ์เริ่มมีการกล่าวอ้างทางโภชนาการโดยไม่มีเกณฑ์ระดับเพื่อเปรียบเทียบกับปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับต่อวัน อาทิเช่น แคลเซียมสูง ปราศจากโคเลสเตอรอล อันทำให้ผู้บริโภคสับสนและยังเกิดความไม่เป็นธรรมในหมู่ผู้ประกอบการด้วยกันที่ไม่ได้มีการกล่าวอ้าง จึงได้จัดทำประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ ยึดแนวทางของมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ

(Codex) เป็นหลัก สำหรับสารอาหารที่ระบุให้ต้องแสดงบนฉลากนั้นเป็นสารอาหารที่ผ่านการพิจารณาแล้วว่ามีความสำคัญต่อภาวะโภชนาการของคนไทยและเพื่อให้เห็นถึงปริมาณสารอาหารที่ควรบริโภคและสารอาหารที่ควรจำกัดไม่ให้บริโภคมากเกินไป ส่วนไขมันทรานส์เป็นสารอาหารที่ต้องจำกัดไม่ให้บริโภคมากเกินไปต้องบังคับให้แสดงบนฉลากโภชนาการ อย่างไรก็ตามแม้ประเทศไทยยังไม่มีข้อกำหนดถึงไขมันทรานส์ต้องบังคับให้แสดงบนฉลากโภชนาการ แต่ตามมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศก็ไม่ห้ามหากประเทศสมาชิกเห็นสมควรว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่จำหน่ายต้องกล่าวอ้างถึงไขมันทรานส์บนฉลากโภชนาการ ซึ่งเป็นสารอาหารที่ต้องแสดงค่าเพื่อจำกัดการบริโภคบนฉลากโภชนาการเพื่อให้สอดคล้องกับสภาพปัญหาที่พบในอาหาร

3. ความหมายและความเป็นมาของไขมันทรานส์ (Trans Fat)

ในช่วงปลายยุค ค.ศ. 1890 Mr. Paul Sabatier เป็นผู้พัฒนาคุณสมบัติทางเคมีของไฮโดรเจน พัฒนาเป็นมาการีน น้ำมันเติมไฮโดรเจน และอุตสาหกรรมการสังเคราะห์เมทานอล ในค.ศ. 1901 นักเคมีชาวเยอรมัน Mr. Wilhelm Normann ได้ศึกษาการนำน้ำมันพืชเหลวผสมไฮโดรเจน และจดทะเบียนสิทธิบัตรในการผลิตในปี ค.ศ. 1902 ระหว่างช่วงปี ค.ศ. 1905 - 1910 Wilhelm Normann ได้ผลิตน้ำมันหมู่อัดแข็งภายใต้บริษัท Herford เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการเติมไฮโดรเจนครั้งแรก คือ เนยขาว หรือ shortening ในชื่อยี่ห้อ Crisco ผู้บริโภคส่วนใหญ่ที่ต้องการทำอาหารหรือขนมที่ใช้เนยเป็นส่วนประกอบในการปรุงจึงรู้จักและเรียกในนามว่า Crisco ทั้งในรูปของแข็งและประเภทสเปรย์ คงรูปในอุณหภูมิปกติ อยู่ได้นานเป็นปี ราคาถูก มีการวางขายแพร่หลายในประเทศอังกฤษจึงเริ่มเข้ามาแทนที่เนยและไขมันหมูในการอบ ขนมปัง พาย และเค้กที่เคยใช้โดยการบริโภคที่แพร่หลายนี้ผู้บริโภคจะได้รับไขมันเข้าสู่ร่างกายโดยคิดว่าเป็นไขมันจากธรรมชาติซึ่งร่างกายสามารถเผาผลาญได้แต่ไม่ทราบว่าได้บริโภคไขมันอันส่งผลต่อสุขภาพที่เรียกว่าไขมันทรานส์

ไขมันมี 2 ประเภท คือ (1) ไขมันอิ่มตัว ซึ่งพบมากในเนยพรูว์ ปาล์ม และน้ำมันจากเมล็ดปาล์ม ไขมันสัตว์ (lard and beef tallow) (เช่น เนื้อหมู และเนื้อวัว) เนย เนยแข็ง และผลิตภัณฑ์จากนมอื่น ๆ เหมาะแก่การปรุงอาหารประเภททอดนาน ๆ เพราะสามารถทนความร้อนได้สูงและไม่เกิดกลิ่นเหม็นหืน แต่ไม่ควรนำน้ำมันกลับมาใช้ทอดซ้ำหลังจากการบริโภคไขมันชนิดนี้ที่มากเกินไป ปริมาณที่ควรได้รับจะทำให้มีไขมันในเลือดสูง เสี่ยงต่อการเกิดโรคหลอดเลือดหัวใจตันโรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจและสมองขาดเลือด เพิ่มปริมาณโคเลสเตอรอลชนิดเลวหรือ (LDL) ซึ่งถือว่าเป็นไขมันไม่ดีและ (2) ไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยวและเชิงซ้อน ถือเป็นไขมันที่ดี โดยทั่วไปมักพบสัดส่วนของกรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยวใน น้ำมันมะกอก น้ำมันคาโนลา น้ำมันดอกทานตะวันที่มีโอเลอิกสูง อะโวคาโด และถั่วบางประเภท (เช่น เม็ดมะม่วงหิมพานต์ พีแคน อัลมอนด์และถั่วลิสง) โดยน้ำมันมะกอกไม่เหมาะแก่การปรุงอาหารที่ใช้ความร้อนเนื่องจากไม่ทนต่อความร้อน เกิดควันได้ง่าย

ส่วนไขมันทรานส์หรือไขมันไม่อิ่มตัวชนิดทรานส์หรือกรดไขมันทรานส์ (Trans Fatty Acids) ถือเป็นไขมันที่ไม่ดีที่สุด โดยไขมันทรานส์สามารถพบได้จากอาหารตามธรรมชาติและเกิดจากกระบวนการผลิตทางอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งตามธรรมชาติพบส่วนประกอบของไขมันทรานส์ในสัตว์บางชนิดและอาหารจากผลิตภัณฑ์ที่มาจากสัตว์ เช่น นม เนย เนื้อสัตว์ เป็นต้น แต่พบไขมันชนิดนี้ในปริมาณที่น้อย ส่วนไขมันทรานส์ที่เกิดจากกระบวนการผลิตโดยการเติมไฮโดรเจนอะตอมในส่วนหางของพันธะคู่ของกรดไขมันไม่อิ่มตัวในน้ำมันภายใต้ความดันและอุณหภูมิสูงพร้อมมีโลหะ เช่น นิกเกิล เป็นตัวเร่งปฏิกิริยาให้เกิดไขมันใหม่นี้ ไฮโดรเจนที่ผสมกับน้ำมันพืชเหลวทำให้มีสถานะเป็นไขมันที่แข็งตัวขึ้น กระบวนการนี้เรียกว่า “น้ำมันที่มีการเติมไฮโดรเจนบางส่วน (Partially Hydrogenated Oils)” ซึ่งสามารถดูได้จากส่วนประกอบที่ปรากฏในบรรจุภัณฑ์

มีการศึกษาพบว่าไขมันทรานส์มีโครงสร้างแตกต่างกับโครงสร้างของไขมันอิ่มตัวและสมควรต้องแยกเป็นไขมันอีกประเภทหนึ่งต่างหากจากไขมันอิ่มตัวและไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยวและเชิงซ้อน ไขมันชนิดนี้สามารถเพิ่มความเสี่ยงของโรคหัวใจขาดเลือด ส่วนหนึ่งไปเพิ่มไลโปโปรตีนความหนาแน่นต่ำ lipoprotein LDL หรือเรียกว่าเพิ่มโคเลสเตอรอลชนิดเลว ลดระดับไลโปโปรตีนความหนาแน่นสูง lipoprotein HDL หรือลดโคเลสเตอรอลชนิดดี เพิ่มไตรกลีเซอไรด์ในกระแสเลือดและเพิ่มความเสี่ยงต่อโรคหัวใจขาดเลือดเนื่องจากร่างกายไม่สามารถเผาผลาญไขมันทรานส์ได้หมดหากบริโภคต่อเนื่อง จึงเกิดการสะสมในร่างกายได้ง่ายและมีผลกระทบต่อปัญหาสุขภาพตามมา ไขมันทรานส์ยังพบได้จากไขมันสัตว์แต่ในปริมาณน้อย เช่น กรดแวกซีนิก (vacenic acid) และกรดคอนจูเกตเต็ดไลโนเลอิก (conjugated linoleic acid) ไขมันทรานส์เป็นกรดไขมันที่มีรูปโมเลกุลผิดปกติที่ก่อให้เกิดผลเสียต่อเซลล์ เช่น ทำให้เยื่อเซลล์บุสลาย ทำให้เชื้อโรคหรือสารพิษเข้าไปในเซลล์ได้ หรือเกิดการเปลี่ยนแปลง DNA ของเซลล์ ทำให้เกิดเป็นเซลล์มะเร็งสมควรต้องแยกเป็นไขมันอีกประเภทหนึ่งต่างหากจากไขมัน 2 ประเภทดังกล่าว

สาเหตุที่ผู้ประกอบการร้านอาหารและร้านอาหาร ร้านขนมต่าง ๆ นำไขมันทรานส์มาใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตอาหารเนื่องจากนำมาใช้ง่าย ราคาไม่แพงต่อการนำมาผลิตและอายุการใช้งานยาวนาน ไขมันทรานส์ทำให้อาหารและขนมมีรสชาติที่อร่อยใกล้เคียงกับไขมันจากสัตว์และรสสัมผัสที่น่าทานมากขึ้นแต่จะมีราคาที่ถูกลงกว่า บรรดาผู้ประกอบการอาหารต่าง ๆ มักนิยมนำ

ไขมันทรานส์มาใช้ประกอบอาหารมากมาย เพื่อประโยชน์ในการลดต้นทุนการผลิตลง ภาคอุตสาหกรรมจึงนำมาใช้ในปริมาณที่มากพอจะก่อให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพได้มากกว่าร้านอาหาร ร้านขนม แต่การบริโภคในร้านอาหารกลับมีมากกว่าเนื่องจากเลือกซื้อสะดวกและเข้าถึงมากกว่าในต่างประเทศร้านอาหารจำนวนมากที่จำหน่ายอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ดส์ (Fast food) มักนำมาใช้กับอาหารประเภททอด เช่น ไก่ทอด มันฝรั่ง โดนัท เพราะน้ำมันที่มีไขมันทรานส์สามารถนำมาใช้ได้หลายครั้งในหม้อทอดไฟฟ้าในหลายประเทศอย่างประเทศเดนมาร์ก ประเทศสวีเดนแลนด์ ประเทศแคนาดา และประเทศสหรัฐอเมริกาในรัฐแคลิฟอร์เนีย รัฐนิวยอร์ก มีการประกาศจากสำนักงานสาธารณสุขให้ลดหรือจำกัดการใช้งานของไขมันทรานส์ในสถานประกอบการร้านอาหาร ส่วนประเทศไทยพบว่าใช้ทั่วไปในอาหารตามภัตตาคารหรือร้านสะดวกซื้อทั่วไปโดยมากมักนำมาใช้เป็นส่วนประกอบของขนมประเภทเบเกอรี่ต่าง ๆ และอาหารที่มีส่วนประกอบของมาการีนที่ได้รับอิทธิพลวัฒนธรรมการบริโภคมาจากต่างประเทศ เพื่อยืดอายุของขนมเนื่องจากมาการีนจะให้ความคงตัวกว่าการใช้ไขมันพืชและเกิดไขมันทรานส์ ดังนั้นอาหารที่มีภาชนะบรรจุประเภทขนมที่มีไขมันทรานส์มีทั้งผลิตจากในประเทศและนำเข้าจากต่างประเทศ

มาตรการทางกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากโภชนาการในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของไขมัน

ทรานส์ตามกฎหมายของไทยและในต่างประเทศ

1. มาตรการทางกฎหมายของประเทศไทยที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากโภชนาการ

การคุ้มครองผู้บริโภคของสินค้าควบคุมฉลากโดยอาศัยกฎหมายแห่งพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ทั้งนี้ ฉลากตามความหมายของพระราชบัญญัตินี้ไม่ได้อ้างถึงฉลากโภชนาการ เนื่องจากยังไม่กำหนดให้ผลิตภัณฑ์อาหารทุกชนิดหรืออาหารที่ผลิตโดยโรงงานเป็นอาหารควบคุมต้องแสดงฉลากโภชนาการด้วย จึงอาจทำให้สิ่งซึ่งปรากฏบนสินค้าหรือภาชนะบรรจุหรือหีบห่อบรรจุสินค้าไม่รวมถึงการคุ้มครองฉลากโภชนาการตามความหมายของฉลากทั่วไป ๆ ไปด้วย สิทธิของผู้บริโภคและการคุ้มครองผู้บริโภคต่อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารจำต้องมิฉลากอาหารและฉลากโภชนาการเพื่อเป็นการแสดงถึงความปลอดภัยและเป็นสิทธิของผู้บริโภคมีโอกาสเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร โดยฉลากอาหารและฉลากโภชนาการจำเป็นต้องการรับรู้ถึงข้อมูลต่าง ๆ ที่ปรากฏบนบรรจุภัณฑ์และรวมถึงข้อมูลของพลังงานสารอาหารแต่ละประเภท ให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการกำหนดให้มีฉลากโภชนาการที่คำนึงถึงความต้องการของผู้บริโภคและคุ้มครองผู้บริโภคเป็นสำคัญ

การกล่าวอ้างข้อมูลสารอาหารทางโภชนาการออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ กำหนดให้แสดงสารอาหารที่สำคัญสำหรับคนไทยเป็นข้อมูลที่บังคับ ได้แก่ ปริมาณพลังงานทั้งหมด คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน ซึ่งเป็นสารอาหารที่ให้พลังงาน วิตามิน เกลือแร่ และสารอาหารที่ต้องระวังไม่ให้บริโภคมากเกินไป ได้แก่ โคเลสเตอรอล โซเดียม ไขมันอิ่มตัว และน้ำตาล จากรายงานการวิจัยถึงปริมาณไขมันทรานส์ในอาหารอบและทอดในปี พ.ศ. 2550 พบว่า “ไขมันทรานส์” เป็นกรดไขมันที่มีผลร้ายเช่นเดียวกับกรดไขมันอิ่มตัว จึงควรจัดให้อยู่ในกลุ่มสารอาหารที่ต้องระวังไม่ให้บริโภคมากเกินไปซึ่งเป็นข้อมูลสารอาหารที่บังคับให้แสดงบนฉลากโภชนาการ โดยรูปแบบและเงื่อนไขการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการในบัญชีหมายเลข 1 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 374) พ.ศ. 2559 เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอเป็นการบังคับให้แสดงฉลากโภชนาการแต่ไม่บังคับให้กล่าวอ้างถึงสารอาหารไขมันทรานส์บนผลิตภัณฑ์อาหารที่มีไขมันทรานส์ เช่น ขนมขบเคี้ยว เนยแข็ง ผลิตภัณฑ์ขนมเบเกอรี่ อาหารกึ่งสำเร็จรูป เป็นต้น

2. มาตรการทางกฎหมายของต่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากโภชนาการ

2.1 ประเทศสหรัฐอเมริกา

สหรัฐอเมริกาเป็นประเทศที่ก้าวหน้าอย่างมากในหลาย ๆ ด้านและมีความพร้อมต่อการพัฒนาศักยภาพของประชากร และให้ความสำคัญกับปัญหาสุขภาพอันเนื่องมาจากสถิติการเจ็บป่วยด้วยโรคหัวใจ โรคน้ำหนักเกินเกณฑ์และรวมถึงโรคแทรกซ้อนมาเป็นอันดับต้น ๆ โดยมีการศึกษาถึงที่มาจากผลกระทบการบริโภคอาหารและเห็นว่าไขมันทรานส์เป็นกรดไขมันที่อันตรายต่อสุขภาพมีการบริโภคปริมาณมากในประเทศ จึงได้มีกฎหมายที่บัญญัติให้เพิ่มเติมสารอาหารไขมันทรานส์บนฉลากโภชนาการตามกฎหมาย 68 FR 41434 ตั้งแต่ปี ค.ศ. 2003 โดยมีสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (US FDA : The United States Food and Drug Administration) เป็นหน่วยงานหลักที่รับผิดชอบดูแลด้านอาหารและยา ได้ออกประกาศกฎหมายเกี่ยวกับฉลากโภชนาการครั้งแรกในปี ค.ศ.1993 คือ (regulations related to the Nutrition Facts label in 1993) และแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายถึงไขมันทรานส์บนฉลากโภชนาการ ตามกฎหมายฉบับ 21 CFR PART 101.9 แก้ไขเพิ่มเติมตามกฎหมายฉบับ 81 FR 33978 เรื่อง ฉลากอาหาร Food Labeling: Revision of the Nutrition and Supplement Facts Labels โดยมีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ 26

กรกฎาคม 2016 โดยตัดส่วนที่ระบุ Calories from fat หรือปริมาณพลังงานจากไขมัน ตัดออกจากฉลากโภชนาการ เนื่องจากงานวิจัยในระยะหลังพบว่าไขมันมีทั้งดีและไม่ดี จึงควรต้องทราบถึงชนิดของไขมันว่ามีไขมันชนิดใดในฉลากเพื่อจะได้หลีกเลี่ยง และยังคงต้องให้ระบุข้อความมี "ไขมันทั้งหมด" "ไขมันอิ่มตัว" และ "ไขมันทรานส์ (Trans Fat)" บนฉลากมากกว่าต้องลดปริมาณไขมันเพื่อลดการบริโภคเพียงอย่างเดียว ข้อมูลโภชนาการอาหารจะต้องจัดให้แสดงบนบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดที่มีไว้เพื่อการบริโภคของมนุษย์และเพื่อขาย และยังครอบคลุมการแสดงข้อมูลโภชนาการถึงร้านอาหารด้วยเมื่อผลิตอาหารให้ได้ปริมาณสารอาหารที่เหมาะสมต่อการบริโภคโดยรับรองการตรวจสอบจากสมาคมหัวใจอเมริกา ดังนั้น ผลิตภัณฑ์อาหารจึงต้องแสดงฉลากโภชนาการบนผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่มีไว้เพื่อบริโภคสำหรับมนุษย์ แต่ก็ยังมีข้อยกเว้นหากมีขนาดบรรจุภัณฑ์ที่เล็กเกินไปไม่ต้องแสดงฉลากโภชนาการแต่ต้องเป็นไปตามกำหนดที่ต้องแสดงของฉลากอาหาร ส่วนผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่อยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิทไม่ต้องแสดงฉลากโภชนาการบนบรรจุภัณฑ์ได้ แต่ต้องจัดทำบัตรหรือคู่มือที่สามารถแสดงให้ข้อมูลสารอาหารได้ทันที ณ จุดซื้อ ส่วนการจำหน่ายในลักษณะร้านอาหาร ร้านขนมข้างทาง มีการกำหนดให้ลดปริมาณไขมันทรานส์และให้ข้อมูลสารอาหารแก่ผู้บริโภคด้วย

2.2 ประเทศแคนาดา

กระทรวงสาธารณสุขและหน่วยงานตรวจสอบอาหารของแคนาดา (Health Canada และ Canadian Food Inspection Agency) ที่รับผิดชอบดูแลด้านความปลอดภัยอาหารและข้อกำหนดต่าง ๆ ได้ออกประกาศแก้ไขข้อกำหนดอาหารและยาของแคนาดา (Canada's Food and Drug Regulation; FDR) ด้านฉลากโภชนาการสำหรับบรรจุภัณฑ์ของอาหารทุกชนิด (สถาบันอาหาร, 2548) ที่ต้องแสดงข้อมูลโภชนาการและคำแนะนำต่าง ๆ ที่มีผลต่อสุขภาพ สำหรับผู้ประกอบการผลิตอาหารในแคนาดาตั้งแต่วันที่ 12 ธันวาคม 2548 นี้เป็นต้นไป ต่อมาในพ.ศ. 2555 แคนาดาได้ออกกฎหมายใหม่ เรียกว่า Safe Food for Canadians Act โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมกฎหมายที่ใช้ในการควบคุมมาตรฐานความปลอดภัยอาหารหลายฉบับให้เป็นฉบับเดียวและทบทวนปรับปรุงกฎระเบียบให้มีความทันสมัยมากยิ่งขึ้น

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ออกประกาศแก้ไขด้านฉลากโภชนาการเมื่อวันที่ 1 มกราคม 2545 สำหรับข้อมูลโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหารโดยไม่รวมฉลากอาหารของสารก่อภูมิแพ้ และอาหารที่ผลิตด้วยเทคโนโลยีชีวภาพ หรืออื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยเน้นที่ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับการอ้างอิงข้อมูลสารอาหารและการอ้างอิงข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ สำหรับผู้ประกอบการผลิตอาหารต้องแสดงส่วนประกอบด้วยข้อมูลและแสดงคุณค่าทางโภชนาการใช้แสดงส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ และข้อมูลเบื้องต้นของอาหารสำหรับผู้บริโภค ซึ่งต้องประกอบด้วยข้อมูลและสารอาหารที่สำคัญ 13 ชนิด ในมาตรา B.01.401 (Food and Drug Regulations chapter 870) รวมไปถึง ปริมาณไขมัน (Fat) สามารถระบุได้ว่า "Fat", "Total Fat" or "Fat, Total" ไขมันอิ่มตัว (Saturated fatty acid) สามารถระบุได้ว่า "Saturated Fat", "Saturated Fatty Acids", "Saturated" or "Saturates" ไขมันชนิดทรานส์ (Trans fatty acid) ในมาตรา B.01.513. (Food and Drug Regulations chapter 870) สามารถระบุได้ว่า "Trans Fat", "Trans Fatty Acids" or "Trans" ให้แสดงเป็นกรัม (grams) หากมีไขมันทรานส์ไม่เกิน 0.5 กรัม สามารถระบุได้ว่า "free of trans fatty acids" หรือ "0 g" หรือ "0.1 g" หากเกิน 0.5 กรัม ระบุไปได้เลย ไขมันทั้งหมดรวมไขมันอิ่มตัวและไขมันชนิดทรานส์ (Saturated fatty acid and Trans fatty acid) สามารถระบุได้ว่า "Saturated Fat + Trans Fat", "Saturated Fatty Acids + Trans Fatty Acids", "Saturated + Trans" or "Saturates + Trans" ต้องแสดงข้อมูลโภชนาการและคำแนะนำต่าง ๆ ที่มีผลต่อสุขภาพ

วิเคราะห์ปัญหามาตรการทางกฎหมายในการควบคุมการแสดงฉลากโภชนาการบนผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของไขมันทรานส์

1. ปัญหามาตรการทางกฎหมายในการควบคุมฉลากโภชนาการบนผลิตภัณฑ์อาหารให้แสดงไขมันทรานส์

ประเทศไทยมีการควบคุมทางกฎหมายเกี่ยวกับการแสดงฉลากโภชนาการด้วยกัน 3 ฉบับ ได้แก่ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 219) พ.ศ. 2544 เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ 2) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 374) พ.ศ. 2559 เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจัดเต็ม ซึ่งทั้งสามฉบับยังไม่มีข้อกำหนดถึงค่าพลังงานไขมันทรานส์ (Trans Fat) อยู่ในรายการสารอาหารให้กำหนดในกรอบข้อมูลโภชนาการ อย่างไรก็ตาม การแสดงฉลากโภชนาการยังไม่ครอบคลุมกับผลิตภัณฑ์อาหารทุกชนิดซึ่งปัญหาของไทยด้านฉลากโภชนาการยังเป็นปัญหาที่ต้องแก้ไขดังพบว่าผู้บริโภคที่ไม่เคยอ่านฉลากโภชนาการ ไม่เข้าใจฉลากโภชนาการและไม่รับประทานอาหารตามหลักโภชนาการจึงเป็นสาเหตุของโรคต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในทุกช่วงวัย สาเหตุของโรคต่าง ๆ พบว่าสุขภาพของประชาชนจากภาวะโภชนาการเกินและโรคไม่ติดต่อเรื้อรังโดยเฉพาะโรคอ้วน โรคเบาหวาน และความดันโลหิตสูง มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ในทุกช่วงวัยตั้งแต่ 1-5 ขวบ วัย 15 ปี ขึ้นไปถึงวัยผู้ใหญ่ โดยมีพฤติกรรมบริโภคที่ส่งผลต่อโรคดังกล่าวมาจากสภาพแวดล้อมทางอาหารที่เปลี่ยนแปลงไป มีพฤติกรรมทานอาหารนอกบ้าน นิยมวัฒนธรรมอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ด (Fast

Foods) อาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง ตามความเร่งรีบซึ่งมีพลังงาน ไขมัน น้ำตาลและโซเดียมสูง แม้ปริมาณที่ได้รับไขมันจะไม่เกินเกณฑ์ แต่มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ซึ่งการบริโภคอาหารประเภททอด อาหารจานด่วน เครื่องดื่มที่มีรสหวาน เบเกอรี่ และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูปที่มีไขมันอิ่มตัวและรวมทั้งไขมันทรานส์ ดังนั้น กระทรวงสาธารณสุขจึงได้มีนโยบายลดการบริโภคอาหารที่มีรสหวาน มัน เค็ม เพื่อช่วยป้องกันปัญหาภาวะโภชนาการเกินและโรคไม่ติดต่อ โดยให้แสดงค่าพลังงาน ไขมัน น้ำตาล และโซเดียม แบบจีดีเอ (Guideline Daily Amounts) ต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์บนฉลากด้านหน้าของผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถใช้เป็นข้อมูลในการตัดสินใจเลือกซื้อได้อย่างเหมาะสม และได้ขยายขอบข่ายอาหารที่บังคับการแสดงฉลากโภชนาการและค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอเพิ่มขึ้นจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 305) ที่ยกเลิกไป จึงทำให้การกำหนดประเภทอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการมีความชัดเจนมากขึ้นจึงมีลักษณะบังคับให้แสดงฉลากโภชนาการตามกฎหมายกับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 374) แต่ยังคงพบว่าไม่มีกฎหมายที่ควบคุมการใช้ไขมันทรานส์ในผลิตภัณฑ์อาหารทั่วไปและผลิตภัณฑ์อาหารที่มีไขมันทรานส์ ค่าพลังงานไขมันทรานส์ซึ่งไม่ได้มาจากแหล่งอาหารตามธรรมชาติและรวมเป็นแหล่งอาหารชนิดเดียวกับไขมันอิ่มตัวได้ จึงเป็นสารอาหารที่ต้องแสดงข้อมูลเพื่อระวังไม่ให้บริโภคมากเกินไปเช่นเดียวกับโคเลสเตอรอล โซเดียม ไขมันอิ่มตัว น้ำตาล และปัญหาภาวะทางโภชนาการอันส่งผลกระทบได้ในทุกช่วงวัยจากไขมันทรานส์ส่งผลต่อการเกิดโรคเช่นเดียวกับไขมันอิ่มตัว

2. ปัญหาอำนาจหน้าที่ของหน่วยงานที่ควบคุมดูแลการแสดงฉลากโภชนาการบนผลิตภัณฑ์อาหาร

กฎหมายเกี่ยวกับการแสดงฉลากโภชนาการด้วยกัน 3 ฉบับดังกล่าวนี้ยังไม่ครอบคลุมและยังไม่บังคับกับผลิตภัณฑ์อาหารทุกชนิด เจ้าหน้าที่จึงไม่สามารถตรวจสอบถึงฉลากโภชนาการได้อย่างทั่วถึง ทั้งนี้ การตรวจสอบฉลากของอาหารเพื่อเป็นการรับรองความปลอดภัยของผู้บริโภคมีเพียงอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 374) พ.ศ. 2559 เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ ที่ชัดเจนถึงชนิดของอาหารทำให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบทั้งฉลากอาหารและฉลากโภชนาการได้ ตามที่บัญญัติในข้อ 3. ให้อาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยฉลาก ซึ่งแสดงเพียงชื่อผลิตภัณฑ์ ส่วนประกอบ วันหมดอายุ แต่ไม่บังคับให้แสดงถึงฉลากโภชนาการ เป็นต้น จึงแสดงให้เห็นว่ายังไม่คุ้มครองผู้บริโภคอย่างแท้จริงเกี่ยวกับฉลากโภชนาการในผลิตภัณฑ์อาหารอื่น ๆ ที่มีความสำคัญต้องทราบถึงหลักโภชนาการไม่น้อยไปกว่าอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 374) พ.ศ. 2559 เท่านั้น การดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ต่อการตรวจสอบถึงฉลากโภชนาการจึงเป็นปัญหาที่ไม่สามารถตรวจสอบได้ทั่วถึง อันเนื่องมาจากความไม่ชัดเจนถึงประเภทอาหารที่กำหนด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ และความหลากหลายของอาหารที่เพิ่มขึ้นยังพบว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่จำหน่ายตามท้องตลาดยังขาดการแสดงฉลากที่เหมาะสม จากปัญหาดังกล่าวข้อมูลที่แสดงให้ทราบบนฉลากไม่เพียงพอต่อการตัดสินใจเลือกซื้อ ความสำคัญของฉลากโภชนาการจึงไม่อาจก้าวหน้าได้เท่าที่ควร ไม่สามารถเข้าถึงความเข้าใจของผู้บริโภคได้ จึงเห็นว่าฉลากโภชนาการไม่มีความสำคัญพอที่จะบังคับใช้ทั้งที่ความเป็นจริงหากผู้บริโภคส่วนใหญ่เข้าใจและนำไปใช้ซึ่งฉลากโภชนาการก่อนตัดสินใจซื้อ จะช่วยลดการเกิดภาวะโภชนาการเกินและโรคอื่น ๆ ทั้งยังช่วยลดภาระค่าใช้จ่ายของภาครัฐได้

3. ปัญหาการเข้าถึงข้อมูลทางโภชนาการของประชาชน

การให้ข้อมูลข่าวสารทางโภชนาการพยายามมีอย่างต่อเนื่อง เช่น การรณรงค์ การประชาสัมพันธ์ หรือการจัดกิจกรรมในแต่ละจังหวัด แต่ปัญหาพบว่าการประชาสัมพันธ์ เผยแพร่ข้อมูลให้เข้าใจในข้อมูลโภชนาการ และการอ่านฉลากโภชนาการมีอยู่จำนวนไม่มาก เนื่องจากผู้บริโภคไม่ให้ความสำคัญกับการอ่านฉลากโภชนาการ หรือทราบแต่ไม่สามารถนำไปปฏิบัติและเผยแพร่ได้อย่างทั่วถึง จึงมีเพียงผู้บริโภคที่ให้ความสนใจและมีความจำเป็นต้องอ่านฉลากโภชนาการเท่านั้น เช่น ผู้ควบคุมน้ำหนัก ผู้ป่วยที่ต้องจำกัดค่าพลังงานของสารอาหารบางชนิด เป็นต้น หากส่งเสริมให้ประชาชนมีส่วนร่วมซึ่งเป็นผู้บริโภคโดยตรงจะทำให้ประชาชนมีส่วนร่วมในการสอดส่องดูแลร่วมกัน แต่จากการคุ้มครองด้านฉลากโภชนาการยังไม่ครอบคลุมในผลิตภัณฑ์อาหารทุกประเภท อาจเป็นสาเหตุปัจจัยหนึ่งไม่ก่อให้เกิดการพัฒนาต่อไปได้อย่างเต็มที่

การคุ้มครองผู้บริโภคภายใต้พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2541 และ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2556 สามารถร้องเรียกได้โดยตรงทั้งผ่านทางออนไลน์และโดยตรงต่อสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค สคบ. และสาธารณสุขจังหวัด และคณะกรรมการจะเป็นผู้ไปตรวจสอบเมื่อถูกร้องเรียนและมีอำนาจแจ้งหรือโฆษณาข่าวสารเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการที่อาจก่อให้เกิดความเสียหายหรือเสื่อมเสียแก่สิทธิของผู้บริโภคโดยจะระบุชื่อสินค้าหรือบริการหรือชื่อของผู้ประกอบการธุรกิจก็ได้ แต่ไม่มีมีการกำหนดให้สิทธิของผู้บริโภคในการแสดงถึงข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่เป็นการละเมิดสิทธิผู้บริโภคหากได้รับการรับรองตรวจสอบโดยหน่วยงานแล้ว การร้องเรียกต่อ สคบ. มีจำนวนมากและไม่สามารถดำเนินการได้ทัน และเมื่อมีการนำเสนอข่าวสารสมาชิกของสมาคมคุ้มครองผู้บริโภคที่นำเสนอข่าวเกิดความเสี่ยงที่จะถูกฟ้องไม่มีอำนาจในการให้แสดงข้อมูลอันเป็นข้อเท็จจริงให้แก่ประชาชนได้อย่างเต็มที่

บทสรุปและข้อเสนอแนะ

เมื่อได้ทำการศึกษาวิเคราะห์ประเด็นปัญหาทางกฎหมายควบคุมการแสดงข้อมูลโภชนาการ จึงมีข้อเสนอแนะแนวทางในการแก้ไขปรับปรุงกฎหมายในเรื่องดังกล่าว เพื่อพัฒนามาตรการทางกฎหมายสู่การควบคุมการแสดงฉลากโภชนาการ ดังนี้

1. ข้อเสนอแนะด้านมาตรการทางกฎหมาย

(1) เห็นควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ กำหนดให้อาหารทุกชนิดที่ควบคุมฉลากต้องควบคุมฉลากโภชนาการด้วย เนื่องจากอาหารที่ควบคุมฉลากที่ระบุส่วนประกอบของอาหารนั้นไม่เพียงพอต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคได้และไม่สามารถช่วยให้ทราบถึงคุณค่าทางโภชนาการได้อันเป็นปัญหาสำคัญที่พบว่าผู้บริโภคไม่สนใจฉลากโภชนาการหรือฉลากโภชนาการไม่เพียงพอ ดังนั้น อาหารทุกชนิดที่ควบคุมฉลากจึงต้องควบคุมฉลากโภชนาการด้วย

(2) เห็นควรจัดให้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขโดยกำหนดรูปแบบฉลากโภชนาการสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีไขมันทรานส์เป็นสารอาหารที่เพิ่มถัดลงมาจากไขมันอิ่มตัวให้บังคับกับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีไขมันทรานส์ทุกชนิด และฉลากโภชนาการตามการแก้ไขเพิ่มเติมดังกล่าวเมื่อพบว่าไขมันทรานส์ต้องจัดการแสดงรูปแบบและเงื่อนไขใหม่ให้มีสารอาหารไขมันทรานส์ เพื่อแสดงข้อมูลตามจริงมีใช้ให้มีความสำคัญเพียงไขมันรวม

(3) เห็นควรนำมาตรการเกี่ยวกับการแสดงฉลากโภชนาการอาหารตามกฎหมายต่างประเทศของทวีปยุโรปและทวีปเอเชียที่เป็นมาตรฐานบังคับ ที่กำหนดให้ผู้ประกอบการต้องแสดงปริมาณไขมันทรานส์ไว้บนฉลากโภชนาการอาหารที่มีส่วนประกอบของไขมันทรานส์ตามมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) และปรับรูปแบบต้องระบุไขมันทรานส์ในฉลากโภชนาการ โดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ...) พ.ศ. เรื่อง เพิ่มเติมสารอาหารไขมัน ทรานส์ให้แสดงฉลากโภชนาการ โดยอิงค่าปริมาณที่เห็นว่าอยู่ในระดับที่ร่างกายนำไปเผาผลาญได้ไม่เกินร้อยละ 0.5 ต่อปริมาณ 100 กรัม และไม่ควรบริโภคไขมันทรานส์เกินวันละ 2 กรัมต่อวัน โดยต้องใช้รูปแบบฉลากโภชนาการที่มีการระบุไขมันทรานส์ตามที่กฎหมายกำหนดไว้ และแนะนำให้ประชาชนจำกัดการบริโภคอาหารที่มีไขมันทรานส์และบริโภคไขมันทรานส์ให้น้อยที่สุดเท่าที่เป็นไปได้ ผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้น้ำมันที่มีการเติมไฮโดรเจนต้องมีการระบุด้วยว่าเป็นการเติมแบบสมบูรณ์ “Hydrogenated” หรือเติมบางส่วน “partially hydrogenated” ไว้ด้านล่างนอกกรอบข้อมูลโภชนาการ เพื่อเป็นการคุ้มครองสิทธิผู้บริโภคที่ควรได้รับข่าวสารและข้อเท็จจริงที่ทันสมัย

(4) เห็นควรมีมาตรการจำกัดปริมาณไขมันทรานส์ให้ครอบคลุมไปถึงผู้ประกอบการร้านอาหารและร้านขนมสดการใช้ส่วนผสมที่จะเกิดไขมันทรานส์ เช่น ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ด อาหารจานด่วน ร้านขนมเค้กเครป ร้านขายโดนัท ต้องปรับปรุงสูตรผสมให้มีไขมันทรานส์น้อยที่สุด และต้องจัดทำป้ายบอกปริมาณแคลอรีต่อปริมาณทั้งชิ้นอาหารตามรายการอาหารที่จำหน่ายภายในร้านด้วย

(5) เห็นควรมีมาตรการกำหนดให้ทำโปรแกรมคำนวณวิเคราะห์อาหารออนไลน์เพื่อให้สามารถกรอกข้อมูลเพื่อเปรียบเทียบพลังงานแคลอรีจากอาหารต่าง ๆ ได้โดยวิธีเปรียบเทียบปริมาณที่จำหน่ายตามท้องตลาด เพื่อนำมาแสดงข้อมูลโภชนาการให้แก่ผู้บริโภคได้

2. ข้อเสนอแนะด้านการเพิ่มศักยภาพในการบังคับใช้กฎหมาย

(1) เห็นควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ โดยเพิ่มบทบัญญัติให้การแสดงฉลากอาหารต้องแสดงฉลากโภชนาการด้วย จะทำให้เจ้าหน้าที่สามารถทำการตรวจสอบได้ทั้งฉลากอาหารและฉลากโภชนาการภายใต้มาตรการบังคับ

(2) เห็นควรเพิ่มอัตราบุคลากรให้เพียงพอต่อการดำเนินการตามมาตรการควบคุมความปลอดภัยของอาหาร โดยให้ภาคเอกชนเข้ามามีส่วนร่วมกับภาครัฐมากขึ้นเพื่อเข้าถึงปัญหาและสามารถสำรวจตรวจสอบได้ในทุกพื้นที่ ทั้งนี้ เพื่อให้บุคลากรดังกล่าวเข้าถึงสภาพปัญหาโดยการเข้าสำรวจ สุ่มตรวจ และบันทึกสถิติการสำรวจการบริโภคอาหารและสถิติความเสี่ยงต่อการเกิดโรคหัวใจและโรคหลอดเลือดจากการบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยที่เจ้าหน้าที่สามารถดำเนินการได้อย่างต่อเนื่อง เพื่อสามารถนำข้อมูลดังกล่าวมาณรงค์เผยแพร่ให้ประชาชนผู้บริโภคได้มีโอกาสรับทราบข่าวสารเกี่ยวกับโภชนาการ

(3) เห็นควรเพิ่มอำนาจหน้าที่ให้กับเจ้าหน้าที่ในการลงพื้นที่เข้าตรวจความปลอดภัยของอาหารและให้มีอำนาจออกคำสั่งต่าง ๆ ได้ หากพบว่าอาหารที่ตรวจนั้นเป็นอาหารที่ไม่ปลอดภัยและจำเป็นต้องแก้ไขโดยด่วน และให้มีอำนาจออกคำสั่งให้ส่งตัวอย่างอาหารที่มีปัญหาเข้าตรวจสอบตามหลักเกณฑ์การผลิตอาหารที่ดี (Good Manufacturing Practice: GMP) ที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ รวมถึงให้มีอำนาจออกคำสั่งให้ระงับการจำหน่ายได้ หากพบว่าอาหารนั้นไม่มีฉลากโภชนาการในอาหารประเภทที่อยู่ในกลุ่มต้องแสดงฉลากโภชนาการ หรือหากพบว่าเป็นผู้ประกอบการไม่มีการยื่นขออนุญาตค้ารับอาหาร ทั้งนี้ หน่วยงานของรัฐต้องกำหนดให้มีมาตรการบังคับเพื่อให้ผู้ประกอบการมีหน้าที่ต้องจัดทำมีฉลากอาหารและฉลากโภชนาการ ให้มีข้อมูลตรงตามหลักโภชนาการและสามารถสืบค้นเข้าถึงข้อมูลจากหน่วยงานที่รับผิดชอบได้ด้วย

(4) เห็นควรมีมาตรการให้หน่วยงานภาครัฐสนับสนุนภาคประชาชนได้เข้ามามีส่วนร่วมโดยส่งเสริมให้มีตัวแทนภาคประชาชนหรืออาสาสมัครแต่ละจังหวัดร่วมกันกับสาธารณสุขจังหวัดให้มีส่วนช่วยตรวจสอบและสามารถรายงานผลหากเห็นว่าอาหารไม่ปลอดภัยหรือผลิตภัณฑ์อาหารที่มีลักษณะไม่เป็นไปตามอาหารควบคุมที่พบตามท้องตลาดโดยไม่ต้องรอให้มีการร้องเรียนก่อนได้ เพื่อปรับปรุงหน่วยงานของรัฐที่มีหน้าที่กำกับดูแลและรับผิดชอบเกี่ยวกับฉลากโภชนาการด้วยการเพิ่มอัตราบุคลากรภาคประชาชนให้เพียงพอต่อการดำเนินการควบคุมความปลอดภัยของอาหาร

(5) เห็นควรจัดอบรมผู้ประกอบการด้านอาหารเพื่อให้มีความรู้ด้านฉลากโภชนาการให้มีความตระหนักถึงความสำคัญของการบริโภคอาหารที่ต้องคำนึงถึงหลักโภชนาการและการใช้ส่วนประกอบในอาหาร เพื่อหาทางออกให้ใช้ส่วนประกอบในอาหารไม่เกิดการลงทุนที่สูงเกินไปและเหมาะสมกับการนำมาปรับใช้กับการผลิตอาหารเพื่อประโยชน์ของผู้บริโภคด้วย

3. ข้อเสนอแนะด้านการมีส่วนร่วมของผู้บริโภค

เห็นสมควรกำหนดมาตรการสิทธิของผู้บริโภคย่อมได้รับความคุ้มครองโดยให้ผู้บริโภคมีสิทธิร่วมกันจัดตั้งองค์กรของผู้บริโภคซึ่งเป็นตัวแทนผู้บริโภคที่มีความเป็นอิสระเพื่อให้เกิดพลังในการคุ้มครองและพิทักษ์สิทธิของผู้บริโภคที่ได้รับการสนับสนุนด้านการเงินจากรัฐ ทั้งนี้ ให้บัญญัติมาตรการดังกล่าวไว้ในรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยซึ่งเป็นกฎหมายสูงสุดของประเทศ

เอกสารอ้างอิง

- ณรงค์ โฉมเฉลา. (2554). *มหัศจรรย์น้ำมันมะพร้าว*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โพสท์พับลิชชิง.
- ทิวาพร มณีรัตนสุร. (2559). *องค์ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับทุกช่วงวัย*. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, นันทยา จงใจเทศและคณะ. (2550). *ปริมาณไขมันทรานส์ในอาหารอบและทอด*. กรุงเทพฯ: กระทรวงสาธารณสุข.
- มานิตย์ จุมปา. (2554). *คำอธิบายกฎหมายความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย*. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วาทีณี คุณเผือกและคณะ. (2558). *อาหารและโภชนาการในประเทศไทย : เราอยู่ตรงจุดใดในปัจจุบัน*. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ.
- ศักดา ธนิตกุล. (2557). *แนวคิด หลักกฎหมายและคำพิพากษากฎหมายกับธุรกิจ*. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สถาบันอาหาร. (2558). *กฎระเบียบและมาตรฐานอาหารต่างประเทศ : โคเด็กซ์*. กรุงเทพฯ: กระทรวงอุตสาหกรรม.
- สุขุม ศุภนิติย์. (2557). *คำอธิบายกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค*. (พิมพ์ครั้งที่ 9). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุลัดดา พงษ์อุทธาและคณะ. (2558). *ฉลากโภชนาการหน้าบรรจุภัณฑ์ (Front-of-pack labeling) ของประชากรไทย*. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.
- มารุจ ลิ้มปะวัฒน์ และวรรณวิมล คล้ายประดิษฐ์. (2552). ไขมันทรานส์: ข้อมูลฉลากโภชนาการที่ควรรู้. *วารสารเทคโนโลยีการอาหาร*, 4(1), 11.
- วิศิฐ จະวะสิตและคณะ. (2551). กรดไขมันชนิดทรานส์ในผลิตภัณฑ์อาหารของประเทศไทย. *วารสารโภชนาการ*, 43(3), 9.
- อัญชัน ชุนทะหิรัณย์. (2552). รู้ทันไขมันทรานส์. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย*, 29(4), 124.
- นิตยา พันธุเวทย์และหทัยชนก ไชยวรรณ. (2558). *ประเด็นสารปนเปื้อนอันตรายทั่วโลกปี พ.ศ. 2558*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <http://www.thaincd.comhttp://thaincd.com/document>. 16 ธันวาคม 2558.
- American Heart Association. *Trans Fat*. [Online]. Available: http://www.heart.org/HEARTORG/HealthyLiving/FatsAndOils/Fats101/Trans-Fats_UCM_301120_Article. (13 May 2015).
- American Heart Association. (2015). *Heart-Check Mark in Restaurants and Foodservice*. [Online]. http://www.heart.org/HEARTORG/HealthyLiving/HealthyEating/Heart-CheckMarkCertification/Heart-Check-Meal-Certification-Program-Nutrition-Requirements_UCM_441055_Article.jsp#.V9wJfPmLTiU. 16 September 2015.
- Ban Trans Fats. (2016). *The McDonald's settlement*. [Online]. Available: <http://www.bantransfats.com/mcdonalds.html>. 11 November 2016.
- Food and Drug Administration. (2016). *Food Labeling*. [Online]. <http://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?SID=4bf49f97b04dcacdfbd637db9aa5839&mc=true&node=20160527y1.14>. 25 June 2016.
- The J.M. Smucker Company. (2016). *History about Crisco*. [Online]. http://www.crisco.com/about_crisco/history.aspx. 25 December 2016.