



รายงานการสัมมนา

เรื่อง “กฎระเบียบการติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหารส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น”

วันอังคารที่ 29 ตุลาคม 2556 เวลา 08.30 – 16.00 น. ณ โรงแรมรามาการ์เด้นส์ กรุงเทพฯ

โดย สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ(มกอช.)

เรียบเรียงโดย

นางสาวสุจิตต์ ภิญโญ

Email : sujit@nfi.or.th

การสัมมนาหัวข้อเรื่อง “กฎระเบียบการติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหารส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น” ได้รับเกียรติจากนายวิฑูรย์ สาระศาลิน ผู้อำนวยการกองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร มกอช. , Mr.Koichi Okamoto, First Secretary (Agriculture, Forestry and Fisheries), Embassy of Japan เป็นผู้กล่าวรายงาน และ นางสาวดุจเดือน ศศะนาวิน รองเลขาธิการ มกอช. เป็นผู้กล่าวเปิดงานสัมมนา โดยมี Ms.Nozomi Tanikado (Expert from Consumer Affair Agency, Japan) เป็นผู้บรรยายและ รศ.ดร.วีระสิทธิ์ สรรพมงคลชัย อาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เป็นผู้ดำเนินรายการและล่ามไทย-ญี่ปุ่น



การบรรยายประกอบด้วย 2 หัวข้อหลัก ดังนี้

- ❖ Japanese food labeling law
- ❖ Food allergen labeling, Nutritional claimed labeling and Health food labeling



## Consumer Affairs Agency (CAA)



สำนักงานคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Affairs Agency) ก่อตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 1 กันยายน 2552 มีหน้าที่สำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร ดังนี้

### 1. รวบรวมข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับปัญหาที่เกิดขึ้นไว้ด้วยกัน

➤ รวบรวมข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับปัญหาที่เกิดขึ้นจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องไว้ด้วยกัน โดยอ้างอิงตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยของผู้บริโภค และพยายามป้องกันการเกิดหรือขยายตัวของความเสียหายด้วยการวิเคราะห์และค้นหาสาเหตุของการเกิดปัญหา

➤ ในกรณีที่ทราบว่ามีปัญหาร้ายแรงเกี่ยวกับสินค้าเกิดขึ้น ผู้ประกอบการผลิตจะต้องรายงานต่อสำนักงานคุ้มครองผู้บริโภค ภายใน 10 วัน โดยอ้างอิงตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยของสินค้าสำหรับผู้บริโภคและใช้ในชีวิตประจำวัน จากนั้นสำนักงานคุ้มครองผู้บริโภค จะดำเนินการประกาศข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับปัญหาที่เกิดขึ้นสู่สาธารณะโดยเร็วที่สุด

### 2. การบังคับใช้ระบบการติดตามของสินค้าอาหารร่วมกัน

ดูแลระบบเกี่ยวกับการติดตามของสินค้าอาหารที่อยู่ใกล้ตัวผู้บริโภคภายใต้กฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation Law), มาตรฐานสินค้าเกษตร ( Japanese Agricultural Standard : JAS ), กฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมสุขภาพ (Health Promotion Act) )

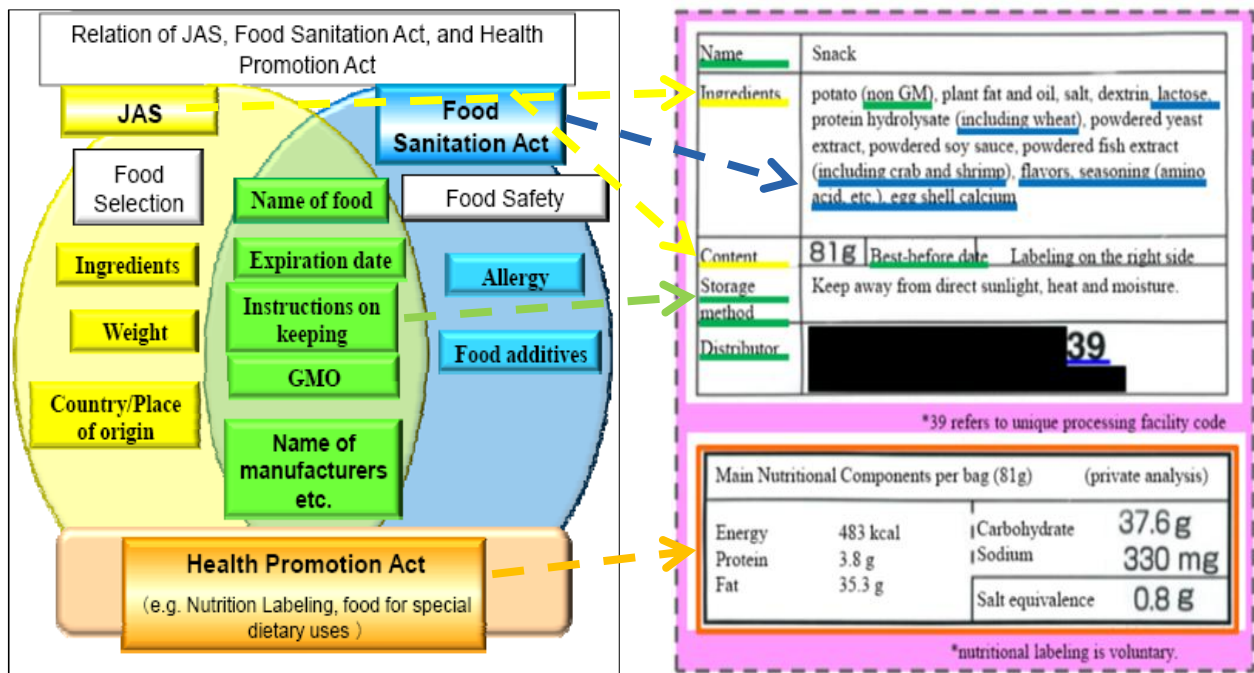
### 3. ผลักดันและปรับปรุงการจัดการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

หลังจากที่ทำความเข้าใจกับปัญหาของผู้บริโภคแล้ว สำนักงานคุ้มครองผู้บริโภคจะสังเกตการณ์จัดการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และในกรณีที่เกิดความเสียหายหรือมีการขยายตัวของความเสียหายมากขึ้นจะดำเนินการเรียกร้องให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องดำเนินการจัดการเพื่อป้องกันการเกิดปัญหาหรือการขยายตัวของความเสียหาย

## Japanese food labeling law

### 1. ภาพรวมระบบการติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหารในประเทศญี่ปุ่น ( Overview of the Food Labeling System )

ภาพที่ 1 : กฎหมายหลักที่เกี่ยวข้องกับการติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหารในประเทศญี่ปุ่น



ที่มา : เอกสารประกอบการสัมมนา , วันที่ 29 ตุลาคม 2556

กฎหมายหลักที่เกี่ยวข้องกับการติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหารในประเทศญี่ปุ่นประกอบด้วย 3 กฎหมาย ดังนี้

- 1. Food Sanitation Act :** เพื่อป้องกันอันตรายทางด้านสุขอนามัยอันมีสาเหตุมาจากการบริโภคอาหาร โดยมีหน่วยงานที่รับผิดชอบ คือ กระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการ (Ministry of Health, Labour and Welfare : MHLW)
- 2. Japanese Agricultural Standard (JAS) :** มาตรฐานสินค้าเกษตร และกฎหมายว่าด้วยการติดฉลากแสดงคุณภาพและการกำหนดมาตรฐานของสินค้าเกษตรและป่าไม้ โดยมีหน่วยงานที่รับผิดชอบ คือ กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมง (Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries : MAFF)
- 3. Health Promotion Act :** เพื่อส่งเสริมด้านสุขภาพ เช่น ฉลากโภชนาการ โดยมีหน่วยงานที่รับผิดชอบ คือ กระทรวงการคุ้มครองผู้บริโภค (Ministry of State for Consumer Affairs)

## 2. หลักการติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหารในประเทศญี่ปุ่น ( Main Items in Current Food Label )

ผลิตภัณฑ์ที่จะวางจำหน่ายในประเทศญี่ปุ่นต้องติดฉลากผลิตภัณฑ์เป็น **ภาษาญี่ปุ่น !!** ที่อ่านง่าย ชัดเจน โดยไม่จำเป็นต้องเปิดหีบห่อ

### การติดฉลากอาหารสด (Labeling of Perishable Food)

รายละเอียดสำคัญที่ต้องระบุบนฉลาก ดังนี้

1. ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์หรือชื่อสามัญ (General name of the food)
2. แหล่งกำเนิดสินค้า (Place of Origin) ให้ระบุทั้งสินค้านำเข้าและสินค้าที่ผลิตในประเทศญี่ปุ่น  
ในกรณีของสินค้าประมง อาจใช้ชื่อเขตน่านน้ำควบคู่กับชื่อประเทศผู้ผลิต

ฉลากต้องติดอยู่ในที่สังเกตเห็นง่ายบนหีบห่อ บรรจุภัณฑ์หรือบนตัวสินค้า **ยกเว้น** อาหารสดที่จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรงวันต่อวัน

ภาพที่ 2 : ตัวอย่างฉลากอาหารสดของประเทศญี่ปุ่น



ที่มา : เอกสารประกอบการสัมมนา , วันที่ 29 ตุลาคม 2556



### การติดฉลากอาหารแปรรูป (Labeling of Processed Foods)

กำหนดให้โรงงานผู้ผลิต/ผู้แปรรูป/ ผู้บรรจุ /ผู้นำเข้า/ผู้จัดจำหน่าย ต้องระบุรายละเอียดที่สำคัญบนฉลาก ดังแสดงในตารางด้านล่าง

ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์หรือชื่อสามัญ (Name)	.....	} <b>ข้อบังคับ (Mandatory)</b>
ชื่อส่วนผสม (Ingredients)	.....	
น้ำหนัก (Weight)	.....	
วันหมดอายุ (Expiration date)	.....	
วิธีการเก็บรักษา (Instructions on keeping)	.....	
ชื่อและที่อยู่ของโรงงานผู้ผลิตหรือจัดจำหน่าย (Name and address of manufacture)	.....	
ข้อมูลอาหารที่มีส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้ (Allergy information)	.....	
ประเทศต้นกำเนิดสินค้า (กรณีสินค้านำเข้า) (Country of origin : imported case)	.....	} <b>บางส่วนบังคับ (Partially mandatory)</b>
แหล่งกำเนิดวัตถุดิบหลัก (Origin of raw material)	.....	
วัตถุดิบที่มีการดัดแปรพันธุกรรม (GMO)	.....	
ข้อมูลโภชนาการ (Nutritional information)	.....	} <b>สมัครใจ (Voluntary)</b>

- ชื่อส่วนผสม(Ingredients) ให้เรียงลำดับจากส่วนผสมของอาหารที่มีปริมาณมากที่สุดไปหาน้อยที่สุด
- แหล่งกำเนิดวัตถุดิบหลัก (Origin of raw material)
  - ระบุเมื่อส่วนผสมของอาหารนั้นมีมากกว่า 50 % ของทั้งหมด
  - ระบุเมื่อส่วนผสมของอาหารนั้นเป็นอาหารเฉพาะ

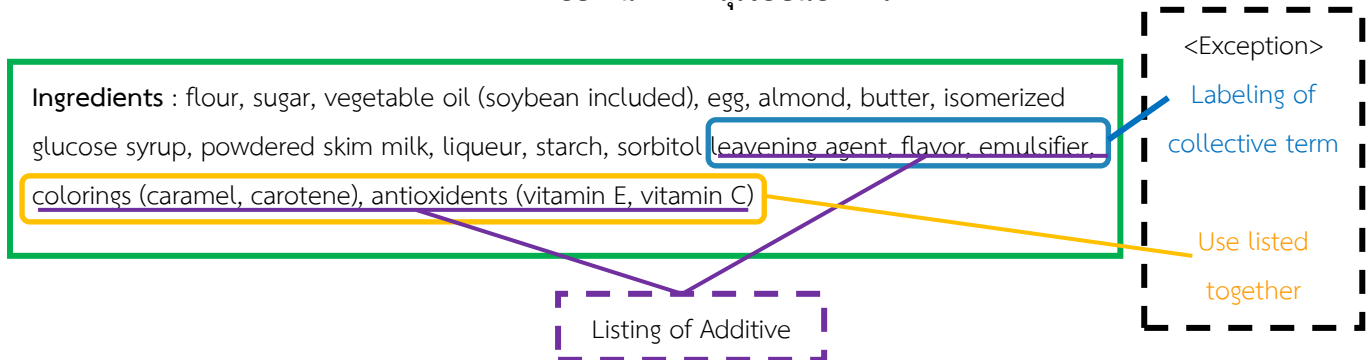


### การติดฉลากวัตถุเจือปนอาหาร (Labeling of Food Additives)

การติดฉลากวัตถุเจือปนอาหารต้องระบุชื่อทางเคมีที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหารทุกชนิดและต้องระบุวิธีการนำไปใช้ พื้นที่ของตัวฉลากอาจมีไม่เพียงพอที่จะระบุชื่อทางเคมีที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหารทุกชนิดลงบนฉลากจึงมีข้อกำหนด ดังนี้

1. สามารถใช้กลุ่มคำแทนชื่อทางเคมีได้แต่ต้องเป็นที่ยอมรับและสามารถบอกหน้าที่การใช้งานได้ (Collective term can be used) เช่น flavor, yeast food, gum base, brine water, enzyme, gloss agent, acidulant, seasoning, tofu coagulant, bittering agent, emulsifier pH adjuster leavening agent, flexibilizer
2. เมื่อผู้บริโภคมึความเข้าใจร่วมกันเกี่ยวกับวัตถุประสงค์ของการนำไปใช้และผลกระทบของวัตถุเจือปนอาหารสามารถใช้คำเหล่านี้ได้ (Term for the purpose listed together) เช่น preservative, sweetener, coloring ,thickener, antioxidant, coloring substance, decolorant, fungicide
3. การยกเว้นการติดฉลาก (Labeling exempted) การใช้วัตถุเจือปนอาหารเติมลงไปในการผลิตผลิตภัณฑ์ แต่หากในผลิตภัณฑ์สุดท้ายตรวจไม่พบการตกค้างก็ไม่จำเป็นต้องระบุลงบนฉลาก เช่น processing aids, carryover, nutrition enriching substance

#### ตัวอย่างฉลากวัตถุเจือปนอาหาร



### การติดฉลากอาหารดัดแปรพันธุกรรม (Labeling of GMO)

ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและผลิตภัณฑ์ที่ได้สัมผัสส่วนประกอบของพืชเกษตรที่ได้รับการพัฒนาด้วย Recombinant DNA Technique หรือ มีโอกาสเป็น GM food ต้องระบุข้อความบนฉลากซึ่งประกอบด้วยพืช 8 ชนิด คือ Soybean, Corn, Potato, Alfalfa, Sugar beet, Rape seed, Cotton seed และ Papaya



โดยข้อบังคับทั่วไปสำหรับผลิตภัณฑ์ GM food มีดังนี้

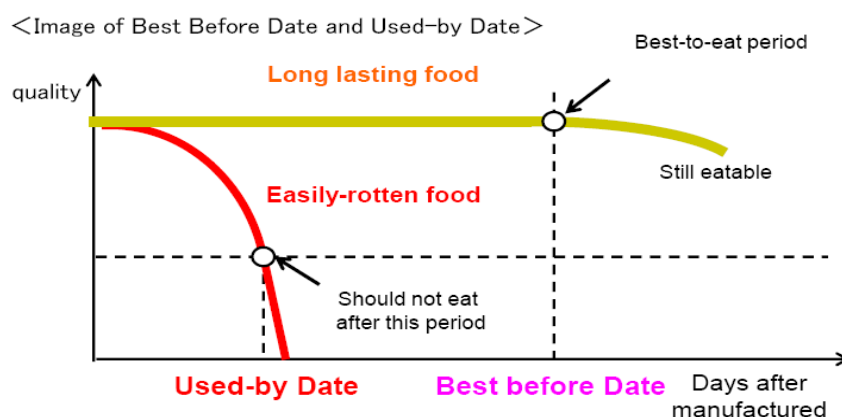
1. ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของพืช GMO ให้ระบุว่าเป็น “GMO” บนฉลาก เช่น Soybean (GMO)
2. ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่สามารถแยกได้ว่าผลิตภัณฑ์มีหรือไม่มีส่วนประกอบของพืช GMO เนื่องจากวัตถุดิบอาจจะรวมมาจากหลายๆ แห่ง ให้ระบุว่าเป็น “GMO is not separated” เช่น Soybean (GMO is not separated)
3. ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีส่วนประกอบของพืช GMO หรือมีกรรมวิธีการผลิตที่แยกส่วนกันอย่างชัดเจนให้ระบุว่าเป็น “non-GMO” บนฉลาก เช่น Soybean (non-GMO) แต่ต้องมีระบบ IP Handling (การคัดแยกและรู้ที่มา) ยืนยันแน่นอนว่าผลิตภัณฑ์อาหารนี้ไม่มีส่วนประกอบของพืช GMO
4. ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของ GM foods ใน ปริมาณน้อยกว่าร้อยละ 5 ของทั้งหมด ไม่มีความจำเป็นต้องระบุบนฉลาก
5. อาหารที่เป็น High oleic acid ที่ผลิตจากถั่วเหลือง เช่น น้ำมันถั่วเหลือง อาหารที่ผลิตด้วยกระบวนการทางเคมี(การสกัดหรือการย่อย) เช่น ซีอิ๊ว ไม่มีความจำเป็นต้องระบุ GMO บนฉลาก

### การระบุวันหมดอายุบนฉลาก (Labeling of Expiration Date)

การระบุวันหมดอายุสามารถระบุบนฝาหรือบนตัวผลิตภัณฑ์ไม่จำเป็นต้องระบุบนฉลาก และกำหนดให้เลือกใช้ 2 ใน 1 คำ คือ Use-by Date หรือ Best Before Date

1. Best Before Date : ใช้กับผลิตภัณฑ์ที่มีอายุการเก็บรักษานานขณะที่ยังไม่เปิด ถ้าเปิดแล้วควรรับประทานให้หมด เช่น snack, ramen และอาหารกระป๋อง
2. Use-by Date : ใช้กับผลิตภัณฑ์ที่เสื่อมเสียเร็ว เช่น lunch box, sandwich, side dish

ภาพที่ 3 : การระบุวันหมดอายุโดยใช้ Use-by Date หรือ Best Before Date



ที่มา : เอกสารประกอบการสัมมนา , วันที่ 29 ตุลาคม 2556



3. ภาพรวมกฎหมายการติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหารฉบับใหม่ในประเทศญี่ปุ่น  
( Perspective of a new Food labeling Law )

ระบบการติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหารของประเทศญี่ปุ่นในปัจจุบันถูกควบคุมโดยกฎหมายที่หลากหลาย ทำให้เกิดการทับซ้อนของกฎระเบียบ มาตรฐาน และความไม่สอดคล้องของคำศัพท์แต่ละกฎหมาย

นำไปสู่

- ความเข้าใจผิดของผู้บริโภค
- เพิ่มภาระค่าใช้จ่ายให้แก่ผู้ผลิตในการปฏิบัติตามกฎระเบียบ มาตรฐาน

เดือนกันยายน 2552 รัฐบาลญี่ปุ่นจึงก่อตั้งสำนักงานคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Affairs Agency : CAA) เป็นผู้รับผิดชอบตามกฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวกับการติดฉลากอาหารตาม Food Sanitation Act, JAS, และ Health Promotion Act

เดือนกรกฎาคม 2554 ประกาศแผนแม่บทและร่างกฎหมายการติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหารให้เสร็จภายในปีงบประมาณ 2555

เดือนมิถุนายน 2556 ประกาศกฎหมายการติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหารฉบับใหม่

มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 27 มิถุนายน 2558 เป็นต้นไป





## ขอบเขตกฎหมายการติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหารฉบับใหม่ (ประกาศเมื่อ เดือนมิถุนายน 2556)

เดือน มิถุนายน 2556 หน่วยงาน CAA ประกาศกฎหมายการติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหารฉบับใหม่ โดยวัตถุประสงค์ของกฎหมายการติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหารฉบับใหม่ มีวัตถุประสงค์เพื่อรักษาความปลอดภัยของอาหารและสร้างความมั่นใจต่อผู้บริโภคในการเลือกผลิตภัณฑ์อาหารอย่างมีอิสระและมีเหตุผล ซึ่งเป็นกฎระเบียบที่ครอบคลุมและมีการบูรณาการในการประสานงานทั้งหมดที่เกี่ยวกับการติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหารที่ระบุไว้ในกฎหมายเดิม 3 ฉบับ คือ Food Sanitation Act, JAS, และ Health Promotion Act (ระบบการติดฉลากโภชนาการปัจจุบันเป็นแบบสมัครใจแต่ต่อไปมีการวางกรอบให้เป็นแบบบังคับยังอยู่ในระหว่างขั้นตอนการพิจารณา) ซึ่งจะทำให้มาตรฐานการติดฉลากมีความสอดคล้องกัน ผู้ผลิตและผู้บริโภคเข้าใจได้ง่ายเกี่ยวกับฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร ส่งเสริมสุขภาพชีวิตประจำวันของการบริโภคอาหารและโภชนาการ และเกิดการบังคับใช้ที่มีประสิทธิภาพของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

## สรุปสาระสำคัญของกฎหมายการติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหารฉบับใหม่ (Summary of the Food labeling Act)

### วัตถุประสงค์ (มาตรา 1)

1. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคจากความเสี่ยงต่อสุขภาพและอนามัยทางด้านอาหาร
2. เพื่อรักษาสิทธิประโยชน์ของผู้บริโภคให้มีทางเลือกในการเลือกผลิตภัณฑ์อาหารอย่างมีอิสระและมีเหตุผล

### เหตุผลพื้นฐาน (มาตรา 3)

1. เคารพสิทธิมนุษยชนและสนับสนุนให้ความช่วยเหลือแก่ผู้บริโภค
2. คำนึงถึงองค์กรขนาดเล็กในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวกับอาหาร

### มาตรฐานการติดฉลากอาหาร (มาตรา 4)

1. ข้อมูลที่ต้องมีระบุบนฉลาก ได้แก่ Name, allergen, preservation, expiration date, ingredients, food additives, amount and calories of nutrition, places of origin, and other matters that should be indicated
2. ผู้ผลิตควรปฏิบัติตามมาตรฐานการติดฉลากอาหาร

### การปฏิบัติตามมาตรฐาน (มาตรา 5)

ผู้ประกอบการด้านอาหารต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการติดฉลากอาหาร ถ้าไม่ปฏิบัติตามหรือไม่มีการติดฉลากอาหารจะไม่สามารถนำมาวางจำหน่ายได้



### การตกเตือนและคำสั่ง (มาตรา 6,7)

1. ผู้ประกอบการฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามมาตรฐานการติดฉลาก ติดฉลากไม่เหมาะสม ไม่ถูกต้อง จะมีการตกเตือนและให้แก้ไข
2. กรณีที่ผู้ประกอบการฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามคำสั่งตกเตือน ไม่แก้ไข จะได้รับบทลงโทษตามกฎหมาย
3. กรณีที่มีเหตุจำเป็นเร่งด่วนมีปัญหากับการปนเปื้อน เช่น allergen ทาง CAA มีอำนาจสามารถสั่งให้หยุดการผลิตและสั่งให้เรียกคืนสินค้าได้
4. CAA มีอำนาจในการแถลงการณ์และให้ข้อมูลแก่สื่อมวลชนได้ถ้าผู้ประกอบการรายใดไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน

### การลงพื้นที่ตรวจสอบ (มาตรา 8-10)

การตรวจสอบการละเมิดกฎหมายเป็นสิ่งจำเป็น ทาง CAA สามารถที่จะเข้าไปขอข้อมูลผู้ประกอบการที่โรงงานผลิตร่วมกับกระทรวงเกษตร กระทรวงสาธารณสุขของประเทศญี่ปุ่นที่เป็นหน่วยงานลงพื้นที่ปฏิบัติได้ มาตรา 8-10 กำหนดมาเพื่อให้ดำเนินการได้อย่างรวดเร็วขึ้น

### บทลงโทษ (มาตรา 17-23)

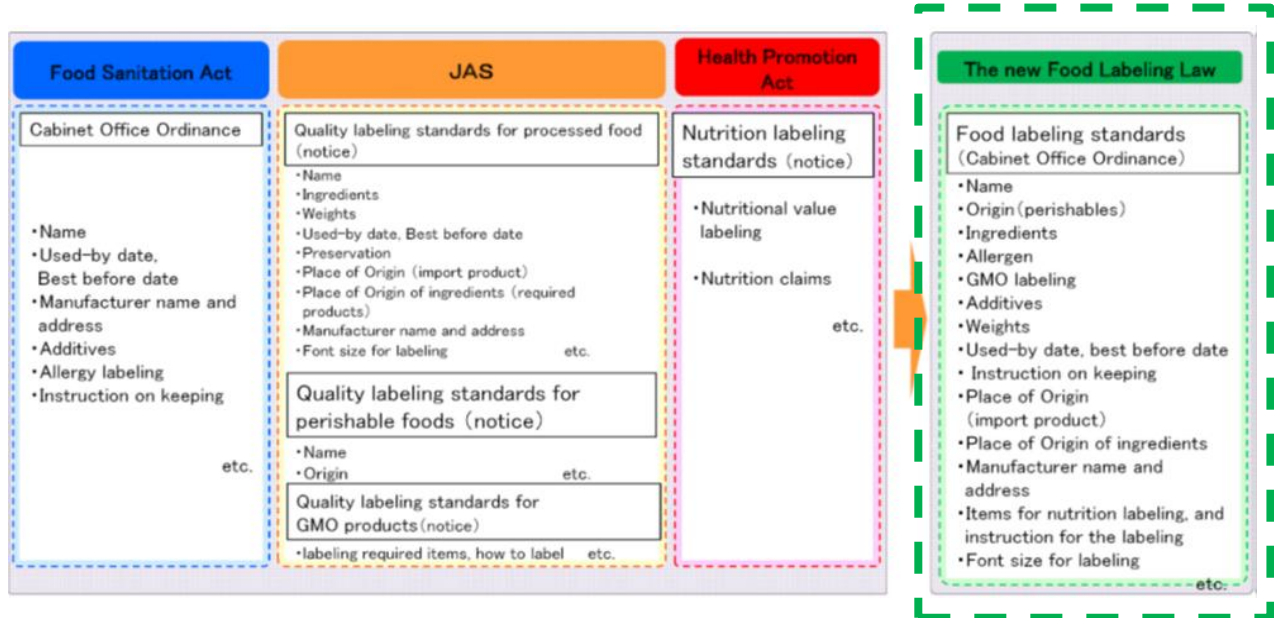
บทลงโทษในกรณีของการละเมิดมาตรฐานฉลากอาหาร (บ่งชี้เกี่ยวกับความปลอดภัย สถานที่ของแหล่งกำเนิดของวัตถุดิบและวัตถุดิบ) การละเมิดคำสั่งและอื่น ๆ

**กฎหมายการติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหารฉบับใหม่ในประเทศญี่ปุ่น  
มีผลบังคับใช้ 2 ปีหลังจากวันที่ประกาศบังคับใช้ วันที่ 27 มิถุนายน 2558 เป็นต้นไป**

### ภาพรวมกฎหมายการติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหารฉบับใหม่

กฎหมายหลักที่เกี่ยวข้องกับการติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหารของประเทศญี่ปุ่นในปัจจุบันประกอบด้วย 3 กฎหมาย สำหรับกฎหมายฉบับใหม่จะรวม 3 กฎหมายนี้ให้เหลือเพียง 1 กฎหมาย โดยมีสำนักงานคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Affairs Agency : CAA) เป็นผู้รับผิดชอบตามกฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวกับการติดฉลากอาหารตาม Food Sanitation Act, JAS, และ Health Promotion Act

ภาพที่ 4 : ภาพรวมกฎหมายการติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหารฉบับใหม่

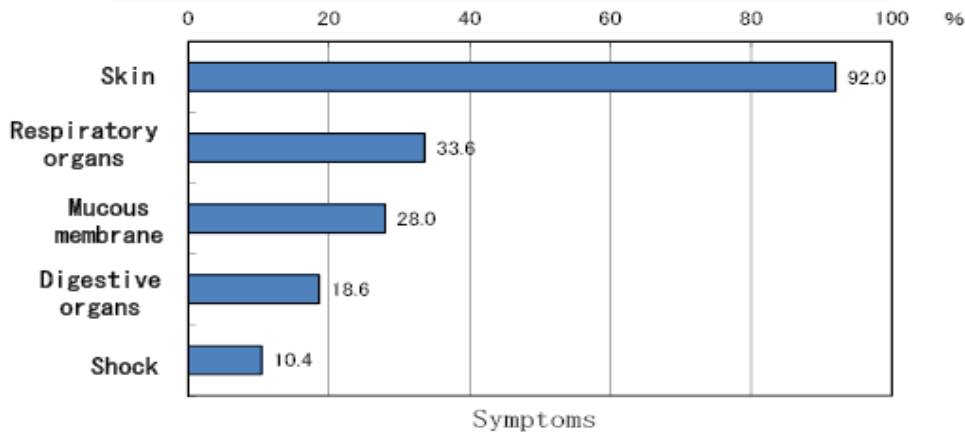


ที่มา : เอกสารประกอบการสัมมนา , วันที่ 29 ตุลาคม 2556

## Food allergen labeling, Nutritional claimed labeling and Health food labeling

### 1. ระบบการติดฉลากอาหารที่มีส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้ ( Labeling systems for foods containing allergens )

การแพ้เกิดจากสารอาหารที่มีการดูดซึมเข้าสู่ร่างกาย ถ้าเกิดร่างกายมีการแพ้ต่อสารอาหารชนิดนั้น ระบบภูมิคุ้มกันของร่างกายจะสร้าง Antibody ขึ้นมาทำให้เกิดการแพ้ต่างๆ ซึ่งอาหารที่รับประทานเข้าไปแล้วทำให้เกิดการแพ้ เรียกว่า Allergen การแพ้เรียกว่า Allergy



ที่มา : “National Situation Survey of Health Harm from Instant Allergy” from the experimental survey regarding to food labeling 2012 (under Consumer Policy Survey Budget)

จากการสำรวจสถานการณ์ในระดับชาติเกี่ยวกับอันตรายของสารก่อภูมิแพ้ ซึ่งได้จากการสำรวจ (experimental survey) เกี่ยวกับการติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร ในปี พ.ศ. 2555 (ภายใต้งบประมาณนโยบายการสำรวจผู้บริโภค) พบว่า ผู้ป่วยที่มีการแพ้สารอาหารส่วนมากจะเกิดอาการทางผิวหนังร้อยละ 92 อาการทางเดินหายใจร้อยละ 33.6 Mucous membrane ร้อยละ 28 ซึ่งอาการแพ้มีทั้งแพ้เล็กน้อยถึงขั้นแพ้มาก หากแพ้ในขั้นรุนแรงหรือที่เรียกว่า Anaphylaxis จะทำให้ความดันโลหิตต่ำลง

### การติดฉลากอาหารที่มีส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้

เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพสำหรับคนที่มีอาการแพ้ ผู้ผลิตจึงต้องแสดงข้อมูลส่วนประกอบของอาหารที่อาจก่อให้เกิดอาการแพ้ โดยพิจารณาจากเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นว่า การแพ้สารอาหารนั้นมีความถี่มากน้อยแค่ไหน และจากการวิจัยหรือจากสิ่งต่างๆ ที่เกิดขึ้นเพื่อให้ได้ข้อมูลประกอบการพิจารณา ซึ่งกฎหมายแรกที่บังคับให้มีการติดฉลากอาหารที่มีส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้ คือ Food Sanitation Act

การติดฉลากอาหารที่มีส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้ แบ่งเป็น 2 กรณี คือ

1. อาหารที่กำหนดให้ติดฉลากอาหารที่มีส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้ ประกอบด้วยอาหาร 7 รายการ
2. อาหารที่แนะนำให้ติดฉลากอาหารที่มีส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้ ประกอบด้วยอาหาร 20 รายการ

การติดฉลากอาหาร	อาหารที่มีส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้
กำหนดให้ติดฉลาก 7 รายการ	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ไข่ (Egg)</li> <li>➤ นม (Milk)</li> <li>➤ ข้าวสาลี (Wheat)</li> <li>➤ กุ้ง (Shrimp)</li> <li>➤ ปู (Crab)</li> <li>➤ โซบะ (Soba)</li> <li>➤ ถั่วลิสง (Arachis hypogaea)</li> </ul>



<b>แนะนำให้ติดฉลาก</b>  <b>20 รายการ</b>	➤ หอยเป๋าฮื้อ (Abalone)	➤ เนื้อไก่ (Chicken)
	➤ ปลาหมึก (Squid)	➤ กล้วย (Banana)
	➤ ปลาไข่ (Ikura)	➤ เนื้อหมู (Pork)
	➤ ส้ม (Orange)	➤ เห็ดโคนญี่ปุ่น (Matsutake mushroom)
	➤ กีวี (Kiwi)	➤ ลูกพีช (Peach)
	➤ เนื้อวัว (Beef)	➤ มันญี่ปุ่น yamanoimo (Yam)
	➤ วอลนัท (Walnut)	➤ แอปเปิ้ล (Apple)
	➤ ปลาแซลมอน (Salmon)	➤ งา (Sesame) <sup>1</sup>
	➤ ปลาแมกเคอเรล (Mackerel)	➤ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ (Cashew nut) <sup>1</sup>
	➤ ถั่วเหลือง (soybean)	➤ เจลาติน (Gelatin)

<sup>1</sup> ระบุให้เป็นอาหารที่มีส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้ในประเทศญี่ปุ่น เมื่อเดือน กันยายน 2556

### อาหารที่ได้รับการยกเว้นในการการติดฉลากอาหารที่มีส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้

1. โพรตีนที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้อยู่ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย พบว่า มีปริมาณน้อยมาก ในของเหลวที่มีปริมาณในระดับไมโครกรัม/มิลลิลิตร( $\mu\text{g}/\text{ml}$ ) หรือในของแข็งที่มีปริมาณในระดับไมโครกรัม/กรัม( $\mu\text{g}/\text{g}$ ) จัดได้ว่าเป็นปริมาณที่น้อยมากจึงไม่ต้องระบุ
2. เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ยังไม่มีข้อมูลที่ชัดเจนว่า การดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์แล้วทำให้มีอาการหน้าแดง ตัวแดง เกิดจากอาหารที่มีส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้ ดังนั้นทางกฎหมายจึงยังไม่ได้ระบุว่าเป็นอาหารที่มีส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้
3. วัตถุปรุงแต่งกลิ่นรส(Flavors) ยังไม่ระบุว่าเป็นสารก่อภูมิแพ้ แต่ถ้าส่วนประกอบในวัตถุปรุงแต่งกลิ่นรสนั้นมีส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้อยู่ควรระบุบนฉลาก

### การปนเปื้อนข้ามของอาหารที่มีส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้

การปนเปื้อนของสารก่อภูมิแพ้ในระหว่างการผลิตโดยไม่ได้ตั้งใจที่จะมีส่วนผสมของผลิตภัณฑ์นั้น การป้องกันการปนเปื้อนข้ามของอาหารที่มีส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้ ควรดำเนินการดังนี้

1. ควรระมัดระวังการทำความสะอาดในสายการผลิต
2. ควรสั่งผลิตผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้ก่อน
3. การแบ่งกันเขตเพื่อกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างเขตพื้นที่ที่ไม่มีส่วนผสมของสารก่อภูมิแพ้กับที่มีส่วนผสมของสารก่อภูมิแพ้ และควรแยกอุปกรณ์การผลิตออกจากกันอย่างชัดเจน



ตัวอย่างการติดฉลากอาหารที่มีส่วนประกอบของสารก่อภูมิแพ้

แบบที่ 1

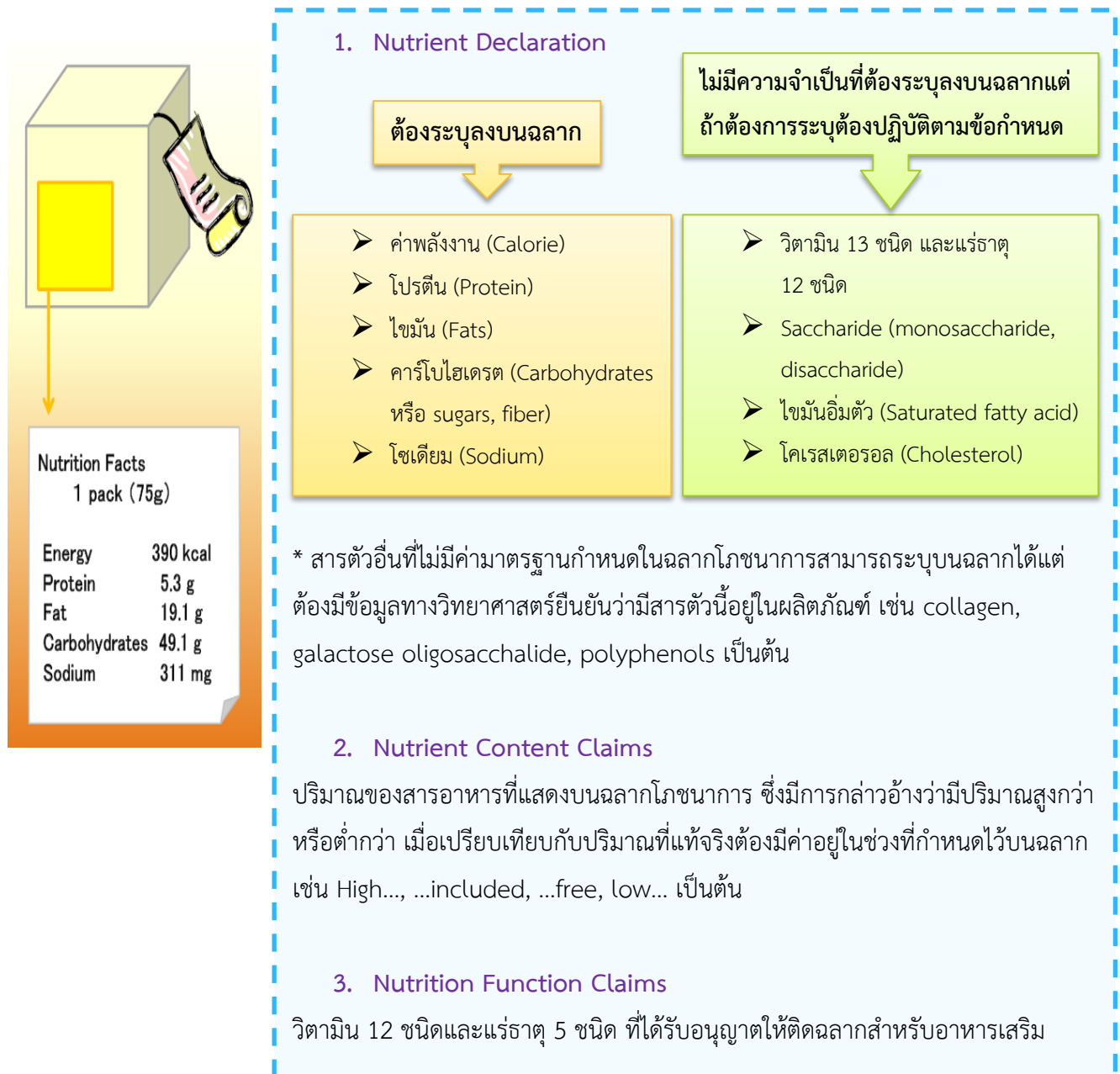
Name	Potato salad
Ingredients	potato, carrot, ham(egg, pork included), mayonnaise(soybean included), protein hydrolysate(beef, salmon, mackerel and gelatin included), seasoning(amino acid etc.)
Expiration	10 a.m. 03/19/2012
Preservation	Keep refrigerated (below 10°C)
Manufacturer	... Food Ltd. Chiba...City... ..

แบบที่ 2

Name	Makunouchi Bentou
Ingredients	Rice, veggie kakiage, yakitoki, yakisaba, spaghetti, fried shrimp, nimono(taro, carrot, goubou, etc), potato salad, menchikatsu, garnish (wheat, egg soybean and beef are included in some ingredients), seasoning (amino acid), pH conditioner, artificial colorant(caramel, carotene, red102, red106, carthamus yellow), flavor, leaven, sweetener (licorice), preservative(sorbic acid (K))
Expiration	10 a.m. 03/19/2012
Preservation	Keep refrigerated (below 10°C)
Manufacturer	... Food Ltd. Chiba...City... ..

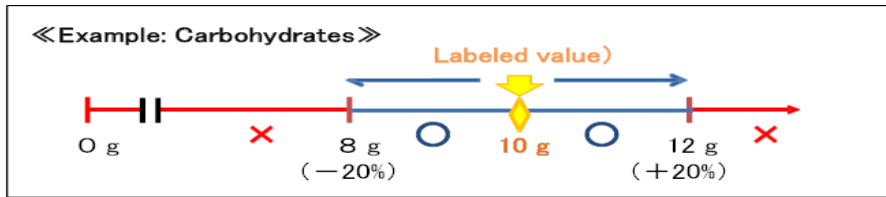
## 2. ระบบการติดฉลากโภชนาการและการติดฉลากอาหารที่มีการกล่าวอ้างคุณค่าทางโภชนาการ (Systems of nutrition labeling and nutrition claims)

กำหนดให้ผู้ประกอบการอาหารที่ต้องการกล่าวอ้างถึงคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหารต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดภายใต้กฎหมายอาหาร Health Promotion Act





1. ปริมาณของสารอาหารแต่ละชนิดต้องแสดงคุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 กรัม หรือ ต่อ 100 มิลลิลิตร หรือ ต่อหน่วยบริโภค หรือ ต่อหน่วยที่เหมาะสม
2. ปริมาณของสารอาหารที่แสดงบนฉลากโภชนาการ เมื่อเปรียบเทียบกับปริมาณที่แท้จริงแล้ว จะต้องมีความอยู่ในช่วงที่กำหนด ( $\pm 20\%$ ) เช่น



3. ปริมาณของสารอาหารที่แสดงบนฉลากโภชนาการต่อ 100 กรัม มีค่าทางโภชนาการที่ต่ำ จะต้องมีความอยู่ในช่วงที่กำหนด ดังนี้

Nutrition and Energy	Tolerance	Nutrition and Energy	Tolerance
Protein	$\pm 20\%$	Protein, fats, carbohydrates, glucide, saccharide	$\pm 20\%$
Fats		$\pm 0.5g$ if nutrition per 100g is below 2.5g	
Saturated fatty acid		$\pm 0.1g$ if nutrition per 100g is below 0.5g	
Cholesterol		$\pm 5mg$ if nutrition per 100g is below 25mg	
Carbohydrates		$\pm 5kcal$ if Energy per 100g is below 25kcal	
Glucide			
Saccharide			
Sodium			
Energy			

### ตัวอย่างฉลากโภชนาการ

Nutritional Value Labeling  
Per 1 cup (7g)

Energy	27kcal
Protein	0.5 g
Fats	1.5 g
Glucide	2.1 g
Fiber	2.3 g
Sodium	2-4 mg
Sucrose	0 g

Nutritional Value Labeling  
(our company's analysis value)  
per 1 piece (22g)

Energy	25.74 kcal
Protein	0.02 g
Fats	5.46 g
Glucide	1.61 g
Fiber	3.08 mg
Cholesterol	0 mg

Nutritional Value Labeling  
Per 100g

Energy	98kcal
Protein	0 g
Fats	0.1g
Glucide	24.4g
Fiber	0.7g
Sodium	85.8 mg

自社分析値

Standard Nutritional Value Labeling  
per 1 serve of miso soup (1g)

Energy	2.3kcal
Protein	0.27g
Fats	0g
Carbohydrates	0.31g
Sodium equivalent value of salt	160mg (0.42g)

Nutritional Value Labeling  
Per 1 cup (10g)

Energy	32.6 kcal
Protein	0.6 g
Fats	1.8 g
Glucide	6.5 g
Fiber	0.5 g
Sodium	56.6 mg
Cocoa polyphenol	103 mg

Nutritional Value Labeling  
per 1 teaspoon (4g)

Energy	8.5kcal
Protein	1.1g
Fats	0.02g
Carbohydrates	1.0g
Sodium equivalent value of salt	756mg (1.9g)

Nutritional Value Labeling  
Per 100g

Energy	84kcal
Protein	0.3g
Fats	0g
Carbohydrates	98.9g
Sodium	11.9mg
Calcium	43.1mg
Phosphorus	3.6mg
Iron	0.32mg
Potassium	227mg
Magnesium	9.7mg

製造者調べ



การติดฉลากอาหารที่มีการกล่าวอ้างคุณค่าทางโภชนาการ ( Nutrition claims )

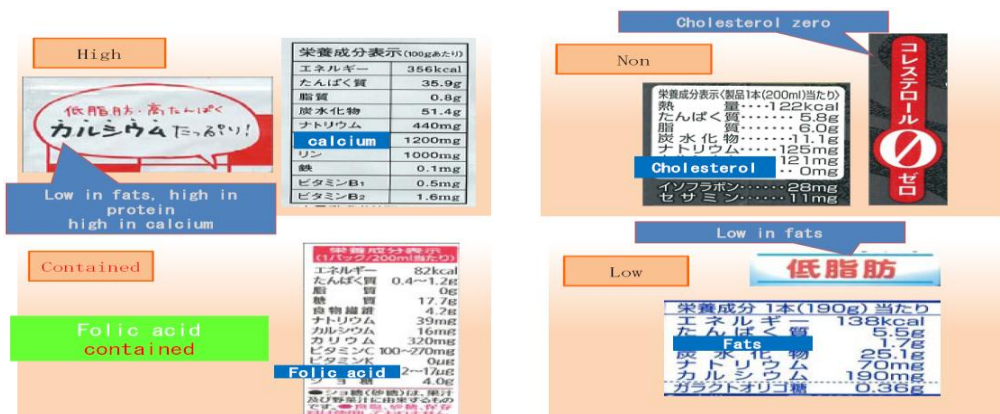
1. การกล่าวอ้างปริมาณสารอาหารชนิดนั้นๆ ในปริมาณสูงหรือปริมาณมาก

การกล่าวอ้างคุณค่าทางโภชนาการ	ต้องการอ้างว่ามีปริมาณสูง	ต้องการแสดงว่ามีสารอาหารนั้น	ต้องการเปรียบเทียบปริมาณสารอาหารที่มีอยู่สูงกว่าสารอาหารอื่น
ตัวอย่าง	High... Rich in... ...highly included	...included Source of... ...added	... 30% up ... doubled up
ใช้กับสารอาหาร	Protein, fiber, zinc, calcium, iron, copper, magnesium, niacin, pantothenic acid, biotin, vitamin A, vitamin B1, vitamin B2, vitamin B6, vitamin B12, vitamin C, vitamin D, vitamin E, folic acid		

2. การกล่าวอ้างปริมาณสารอาหารชนิดนั้นๆ ว่าปราศจากหรือไม่มีสารอาหารชนิดนั้นๆ

การกล่าวอ้างคุณค่าทางโภชนาการ	ต้องการอ้างว่าปราศจากหรือไม่มีสารอาหารชนิดนั้นๆ	ต้องการแสดงว่ามีสารอาหารนั้น	ต้องการเปรียบเทียบปริมาณสารอาหารที่มีอยู่ต่ำกว่าสารอาหารอื่น
ตัวอย่าง	Non... ...free Zero...	Low... ...reserved Light...	... 30% reduced ...g reduced Half...
ใช้กับสารอาหาร	Energy, fats, saturated fatty acid, cholesterol, saccharide, sodium		

ตัวอย่างฉลากอาหารที่มีการกล่าวอ้างคุณค่าทางโภชนาการ

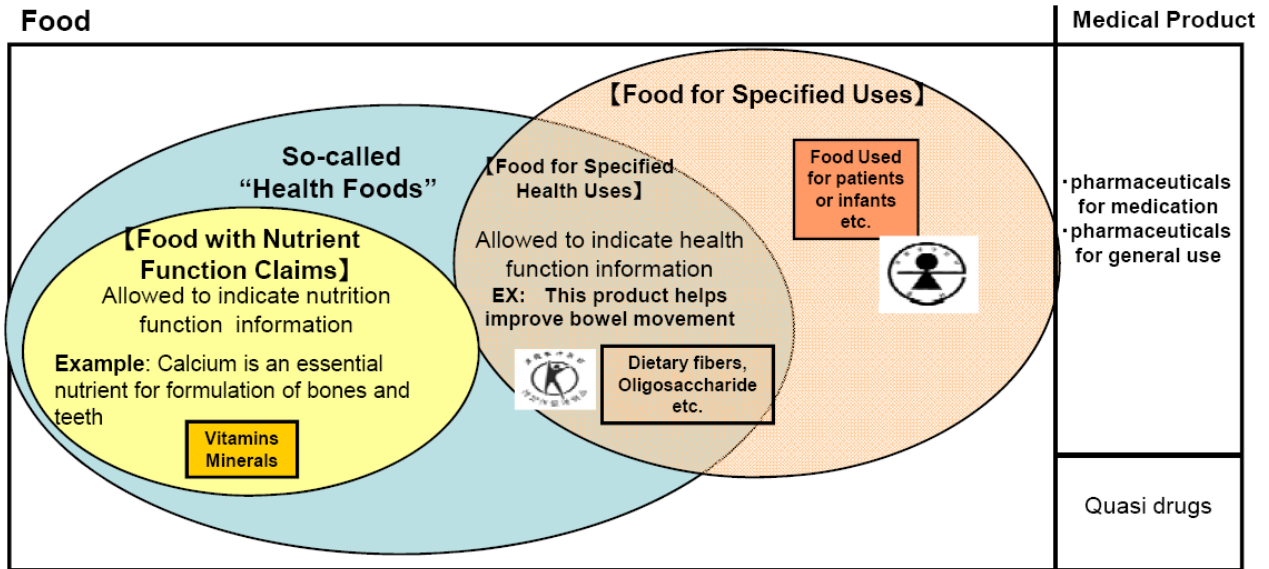


The image shows four examples of Japanese nutrition labels with various claims:

- High:** A label for calcium with the claim "カルシウムたっぷり!" (High calcium). The label also states "Low in fats, high in protein, high in calcium".
- Contained:** A label for folic acid with the claim "Folic acid contained".
- Cholesterol zero:** A label for cholesterol with the claim "コレステロールゼロ" (Cholesterol zero). The label also states "Non" and "Low in fats".
- Low:** A label for low fat with the claim "低脂肪" (Low fat).



3. ระบบการติดฉลากอาหารที่มีการกล่าวอ้างเพื่อสุขภาพ (Systems of health claims)



อาหารเพื่อสุขภาพ (Food for Specified Health Uses : FOSHU)



FOSHU ได้รับการยอมรับทางวิทยาศาสตร์ที่เป็นประโยชน์ในการส่งเสริมสุขภาพ มีการตรวจสอบ การขออนุญาตและอนุมัติโดย CAA การที่จะติดฉลากอาหารเพื่อสุขภาพได้นั้นจะต้องได้รับการยืนยันผลทางวิทยาศาสตร์ถึงจะสามารถโฆษณาและมีสัญลักษณ์ของ FOSHU ติดบนฉลากได้



## ตัวอย่างข้อความบนฉลากอาหารเพื่อสุขภาพ (Food for Specified Health Uses)

Health Uses	Information Allowed to Label (Examples)	Food (Examples)	Typical Relevant Nutrition
Stomach, bowel movement	- Enhance your stomach health - Good for those who trouble with bowel movement	Powdered refreshing beverage, sweetener, fermented milk drink	Oligosaccharide, lactulose, lactobacillus bifidus, lactic acid bacteria, food fiber (indigestible dextrin, pldextrose, guar gum, psyllium seed gum, etc.) etc.
Blood sugar level	- Stimulate sugar absorption - Good for those who trouble with blood sugar level after meal	Powdered refreshing beverage, tea, dried soup	indigestible dextrin, wheat albumen, guava leaf polyphenol, L- arabinose, etc.
Blood pressure	- Good for those with high blood pressure	Tablet candy, refreshing beverage	Lectotripeptide, casein dodecapeptide, geniposidic acid, sardine peptide, etc.
Cholesterol	- Help controlling cholesterol absorption - Good for those with high cholesterol	Powdered refreshing beverage, processed soymilk	Chitosan, soybean protein, low-molecular sodium alginate
Teeth and gums	- Make your teeth strong and healthy	Chewing gum	Palatinose, erythritol, etc.
Fat	- Good for those who trouble with body fat - Help controlling high blood triglyceride after meal	Processed oil (for food) Coffee	Globin protein resolvent, coffee bean manno oligosaccharide, etc.



«Label Example»

**Food for Specific Health Uses**    **Product Name:** ● ▲ ● ▲

• **Name:** .....

• **Ingredients:** .....

• **Expiration:** ○○/△△/××

• **Weights:** ○○g

• **Allowed health use information:**  
 "This product contains ... Good for bowel movement improvement."  
 "Good for those who trouble with bowel movement or want to enhance stomach health"

**Effect:**  
 • "Let us keep balance of meal from principal food, main dish and side dish"

• **Nutrition and Energy:** per 1 tablet  
 Energy ... Kcal, Protein ... g, Fats ...g, Carbohydrates ...g, Sodium ... g.  
 Concerned nutrition ...g


• **Reference for daily intake amount:** 1 pack a day

• **Direction:** dissolve in water and drink

• **Caution:** It may cause a loose stomach, if you have it too much at the same time.  
 Please follow the daily amount intake reference.

• **Preservation:** Keep it in a cool place and away from direct sunlight.

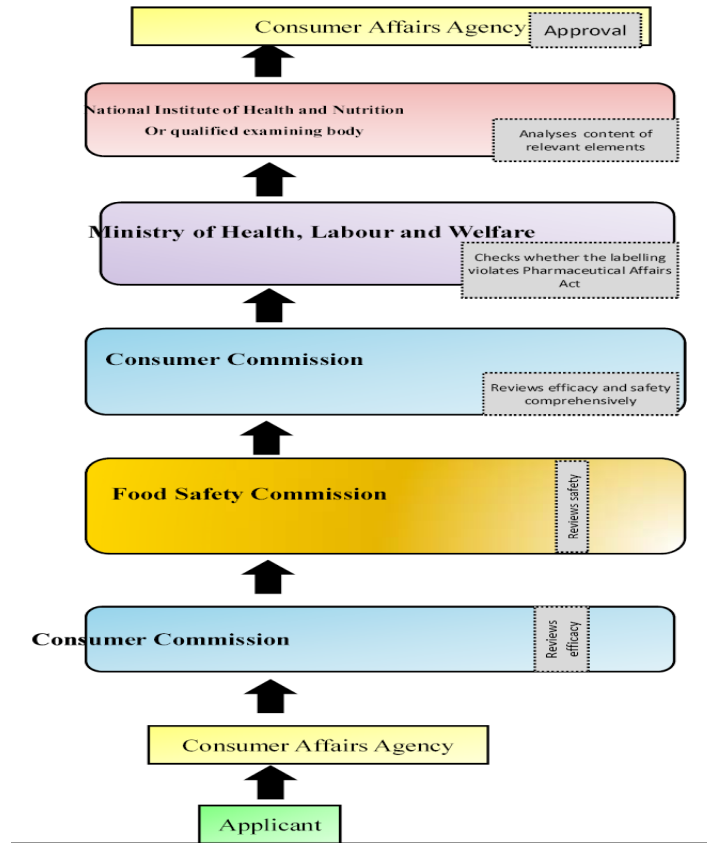
• **Manufacturer:** ... Ltd. Tokyo ... City ...



※The red is the required items on FSHU label.

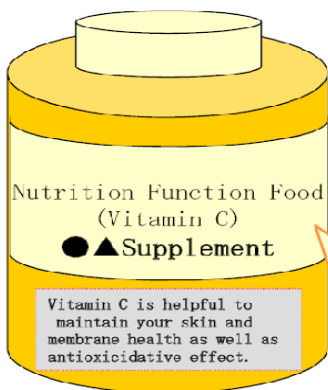


## กระบวนการขออนุญาตการติดฉลากอาหารเพื่อสุขภาพ ( Food for Specified Health Uses : FOSHU )



## อาหารที่มีการกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร (Food with Nutrient Function Claim)

อาหารที่มีการกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหารไม่ต้องขออนุญาตแต่ต้องระบุปริมาณการใช้ต่อวันลงบนฉลากภายใต้มาตรฐานการติดฉลากโภชนาการที่กำหนด



«Example of Label»

Product Name: ●▲  
**Nutrition Function Food (Vitamin C)**

- Vitamin C is helpful to maintain your skin and membrane health as well as antioxidative effect.
- "Let us keep balance of meal from principal food, main dish and side dish"

•Name: Vitamin C included Product  
 •Ingredients: ●●, ●●●, ●●●  
 •Expiration: written outside the label  
 •Weights: ●● g  
 •Manufacturers: ●●● Ltd.

•Nutrition Facts: per one tablet  
 Energy ●● kcal, Protein ●● g, Fats ●● g, Carbohydrates ●●g, Sodium ●● g, Vitamin C ●●mg

•Reference for daily intake amount: 1 tablet a day  
 •Caution:  
 Lots of intake does not lead to cure your disease nor enhance your health  
 Please follow the daily amount intake reference.

•% daily values of 1 tablet: Vitamin C ●● %

•Preservation: Keep away from high temperature and high humidity place. Close the cap tightly after first open. Take it all as soon as possible

•This product is not the Food for Specified Health Uses and did not get the individual investigation from Director of Consumer Affairs Agency.



แร่ธาตุและวิตามินที่กำหนดให้ต้องแสดงบนฉลาก (Food with Nutrient Function Claim)

วิตามิน (Vitamins)	ไนอะซิน(niacin), กรดแพนโทธิก(pantothenic acid), ไบโอติน(biotin), วิตามินเอ (vitamin A), วิตามินบี1(vitamin B1), วิตามินบี2(vitamin B2), วิตามินบี6(vitamin B6), วิตามินบี12(vitamin B12), วิตามินซี(vitamin C), วิตามินดี(vitamin D), วิตามินอี(vitamin E), กรดโฟลิก(folic acid)
แร่ธาตุ (Minerals)	สังกะสี (zinc), แคลเซียม(calcium), เหล็ก(iron), ทองแดง(copper), แมกนีเซียม(magnesium)

ตัวอย่างข้อความบนฉลากอาหารที่มีการกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร

Nutrition	Nutrition Function Labeling	Caution
Vitamin C	Vitamin C helps maintain your skin and membrane in good condition and also has antioxidant effect.	Lots of intake does not lead to curing your disease nor enhancing your health. Please follow the daily amount intake reference.
Calcium	Calcium is an essential nutrient for formulation of bones and teeth	Lots of intake does not lead to curing your disease nor enhancing your health. Please follow the daily amount intake reference.
Iron	Iron is an essential nutrient for production of red blood cells	Lots of intake does not lead to curing your disease nor enhancing your health. Please follow the daily amount intake reference.

สืบค้นข้อมูลเพิ่มเติมที่

1. CAA Homepage : <http://www.caa.go.jp/foods/index.html>
2. Information for Allergy Labeling : <http://www.caa.go.jp/foods/index8.html>
3. Health and Nutrition Labeling System : <http://www.caa.go.jp/index4.html#05>