



## Legal Issues Regarding the Cooking Control of Ready-To-Eat Foods

Sasipong Ngamsrikum and Siwaporn Saowakon

School of Law, Sripatum University, Thailand

E-mail: mtaematae@gmail.com, ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0003-7926-3443>

E-mail: siwaporn.so@spu.ac.th, ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0001-8596-2203>

Received 07/03/2024

Revised 03/04/2024

Accepted 15/04/2024

### Abstract

**Background and Aims:** Consumption patterns have changed in recent years to reflect a greater concern for health, particularly concerning food and the components of food that are consumed. On the other hand, according to Ministry of Public Health Announcement No. 237 B.E. 2001, Section 6, the goal is to safeguard public health from unhygienic food and to lower the risk of food-related illnesses. Thus, this research has the following objectives: 1) to study the concept Theories about controlling the preparation of ready-to-consume food. 2) To study legal measures regarding the preparation of ready-to-consume food in foreign countries and Thailand. 3) To study and analyze legal problems regarding the control of cooking. Ready-to-eat ready-to-eat food. 4) To study solutions to problems related to controlling the cooking of ready-to-eat ready-to-eat food.

**Methodology:** This research is qualitative. Using research methods from documents Collect data from theses, dissertations, articles, books, textbooks, and other academic documents. Including relevant domestic and international information. as well as comparative studies of related foreign laws It was analyzed and compared with Thai legal principles to find the appropriate way to solve the problem of controlling the production of ready-to-eat ready-to-eat food for maximum efficiency.

**Results:** 1) Protecting the rights of consumers and defining the responsibilities of cooks are important for laws governing the preparation of ready-to-eat ready-to-eat food. 2) Thailand's law on labeling of ready-to-cook foods. and ready-to-eat food ready for immediate consumption There is still no resolution in enacting laws to cover consumers of ready-to-consume ready-to-consume food. 3) According to the announcement of the Ministry of Public Health, conditions do not apply to ready-to-consume ready-to-consume food. which the cook sells directly to consumers is not subject to the Thai Food Act. The law that comes in to control food quality is an exception that creates legal gaps that affect people in society at

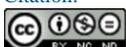




large. 4) Laws should be added by amending the Food Act B.E. 2522 and amending ministry announcements. Public Health No. 237 B.E. 2001 as follows: (1) Definition of the word "cooker" (2) Requesting a license to establish a food establishment (3) Food labels for ready-to-eat ready-to-consume food (4) Powers and duties of Food and Drug Administration. Able to solve the problem of controlling the production of ready-to-eat ready-to-eat food for maximum efficiency. It is beneficial to control ready-to-eat food that is ready for immediate consumption by the people.

**Conclusion:** Modifying current laws and ministry announcements is essential because there is no comprehensive legislation governing the production and labeling of ready-to-consume foods. This is demonstrated by the fact that direct-to-consumer sales are exempt from current regulations. In the end, improving consumer protection and ensuring effective control over the production of ready-to-eat food would benefit public health and safety. This could be achieved by strengthening definitions, licensing requirements, labeling standards, and regulatory oversight under the Food Act B.E. 2522 and Ministry of Public Health No. 237 B.E. 2001.

**Keyword:** Preparer; Ready-To-Eat Foods



## ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

ศศิพงษ์ งามศรีขำ และ ศิวพร เสาวคนธ์

คณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีปทุม

### บทคัดย่อ

**ภูมิหลังและวัตถุประสงค์:** ปัจจุบันพฤติกรรมกรรมการบริโภคที่หันมาใส่ใจในสุขภาพมากขึ้น โดยเฉพาะการให้ความสำคัญกับอาหารและส่วนประกอบของอาหารที่รับประทานเพื่อสุขภาพ อย่างไรก็ตามจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544 ข้อ 6 เพื่อปกป้องสุขภาพประชาชนโดยลดความเสี่ยงจากการเจ็บป่วยอันเนื่องมาจากอาหารและเพื่อปกป้องสุขภาพประชาชนจากอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ดังนั้นการวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาแนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับการควบคุมการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที 2) เพื่อศึกษามาตรการทางกฎหมายที่เกี่ยวกับการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีของต่างประเทศและประเทศไทย 3) เพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที 4) เพื่อศึกษาแนวทางแก้ไขปัญหาลegalเกี่ยวกับปัญหาการควบคุมการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

**ระเบียบวิธีการวิจัย:** งานวิจัยฉบับนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยใช้วิธีการวิจัยจากเอกสาร เก็บรวบรวมข้อมูลจาก วิทยานิพนธ์ สารนิพนธ์ บทความ หนังสือ ตำราเอกสารทางวิชาการอื่นๆ รวมถึงข้อมูลสารสนเทศทั้งในประเทศและต่างประเทศที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนศึกษาเปรียบเทียบกฎหมายต่างประเทศที่เกี่ยวข้อง โดยนำมาวิเคราะห์เปรียบเทียบกับหลักกฎหมายไทยเพื่อหาแนวทางที่เหมาะสมในการแก้ไขปัญหาการควบคุมการผลิตอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมรับประทานทันทีให้มีประสิทธิภาพสูงสุด

**ผลการศึกษา:** 1) การปกป้องสิทธิของผู้บริโภคและกำหนดความรับผิดชอบของผู้ปรุงอาหารเป็นสิ่งสำคัญต่อกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที 2) กฎหมายประเทศไทยในการแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ยังไม่มีความละเอียดในการบัญญัติกฎหมายให้ครอบคลุมผู้บริโภคอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที 3) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่กำหนดให้เงื่อนไขไม่ใช้บังคับแก่อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง ไม่อยู่ภายใต้พระราชบัญญัติอาหารของไทย กฎหมายที่เข้ามาควบคุมอาหารให้มีคุณภาพเป็นข้อยกเว้นที่ทำให้เกิดช่องว่างทางกฎหมายซึ่งกระทบต่อประชาชนในสังคมเป็นวงกว้าง 4) ควรมีการเพิ่มกฎหมายโดยแก้ไขเพิ่มเติมพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และ แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544 ดังนี้ (1) คำนิยามคำว่า “ผู้ปรุง” (2) การขอใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่ประกอบอาหาร (3) ฉลากอาหารสำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที (4) อำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการอาหารและยา สามารถแก้ไขปัญหาการควบคุมการผลิตอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมรับประทานทันทีให้มีประสิทธิภาพสูงสุด เป็นประโยชน์การควบคุมอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีที่ประชาชนบริโภคต่อไป

**สรุปผล:** การปรับเปลี่ยนกฎหมายปัจจุบันและประกาศกระทรวงถือเป็นสิ่งสำคัญ เนื่องจากไม่มีกฎหมายที่ครอบคลุมเกี่ยวกับการผลิตและการติดฉลากอาหารพร้อมบริโภค สิ่งนี้แสดงให้เห็นได้จากข้อเท็จจริงที่ว่า การขายตรงถึงผู้บริโภคได้รับการยกเว้นจากกฎระเบียบปัจจุบัน ในท้ายที่สุด การปรับปรุงการคุ้มครองผู้บริโภค และการควบคุมการผลิตอาหารพร้อมรับประทานอย่างมีประสิทธิภาพจะเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพและความปลอดภัยของประชาชน ซึ่งสามารถทำได้โดยการเสริมสร้างคำจำกัดความ ข้อกำหนดในการอนุญาต มาตรฐานการติดฉลาก และการกำกับดูแลภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. พ.ศ.2522 และกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237 พ.ศ.2544

**คำสำคัญ:** ผู้ปรุง; อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

## บทนำ

ปัจจุบันอันเป็นยุคโลกาภิวัตน์มีการพัฒนาการทางการติดต่อสื่อสาร การคมนาคม การขนส่งและเทคโนโลยีอย่างต่อเนื่อง ทำให้เกิดการขยายตัวทางด้านเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตของคนในสังคมในหลากหลายด้าน โดยเฉพาะส่วนที่สำคัญ คือ การบริโภคอาหาร อันเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิต (ธีรวิทย์ วราธรไพบูลย์, 2557) ซึ่งมีการเปลี่ยนแปลงจากอดีตเป็นอย่างมาก เนื่องด้วยหลายสาเหตุ เช่น การขยายตัวของเศรษฐกิจ ทำให้มีร้านอาหารเพิ่มขึ้นเป็นตัวเลือกมากขึ้น หรือความก้าวหน้าในการคมนาคมขนส่ง ทำให้การใช้ชีวิตประจำวันสะดวกสบายมากขึ้น มีตัวเลือกอาหาร fast food มากขึ้น มีการสั่งอาหารผ่านบริการขนส่ง ซื้อผ่าน drive thru หรือ แม้กระทั่ง อาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทาน ก็เป็นหนึ่งในตัวเลือกของคนในปัจจุบันที่ต้องการความสะดวกและรวดเร็ว โดยพฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนในสังคมปัจจุบันไม่ได้คำนึงถึงคุณประโยชน์ของอาหาร บริโภคอาหารที่มีไขมันสูง โซเดียมสูง เลือกบริโภคอาหารสำเร็จรูป อาหารจานด่วน (รัชวรรษ อภิลักขิตกาล, 2561)

เมื่อพิจารณาถึงพฤติกรรมการบริโภคและข้อมูลทางสถิตินี้ดังกล่าว พบว่าเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้คนส่วนใหญ่หันมาใส่ใจในสุขภาพมากขึ้น โดยเฉพาะการให้ความสำคัญกับอาหารและส่วนประกอบของอาหารที่รับประทาน (จักรพันธ์ เพชรภูมิ, 2560) จึงทำให้เกิดกระแสนิยมเป็นกลุ่มคนรักสุขภาพมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง เพื่อช่วยลดสาเหตุการเกิดโรคอ้วนและโรคกลุ่ม NCDs นอกจากนั้นอาหารที่ขายในปัจจุบัน มีการจัดจำหน่ายหลากหลายช่องทาง เมื่อมีฐานลูกค้าอาหารที่มีจำนวนมากขึ้น ก่อให้เกิดการทำเป็นอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมรับประทานซึ่งหมายความว่า อาหารที่ผลิตเรียบร้อยพร้อมบริโภคที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายได้ทันที ตามความแห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544 ข้อ 3 (2) ต้องอยู่ภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544

หากแต่ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544 ข้อ 6 กำหนดให้เงื่อนไขตามประกาศฉบับนี้ไม่ใช่บังคับแก่ อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง (สุขุม ศุภนิത്യ, 2551) จึงเกิดปัญหาในทางปฏิบัติที่อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรงนั้น ไม่อยู่ภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544 ที่เป็นกฎหมายที่เข้ามาควบคุมอาหารให้มีคุณภาพ เป็นข้อยกเว้นที่ทำให้เกิดช่องว่างทางกฎหมายซึ่งกระทบต่อประชาชนในสังคมเป็นวงกว้าง การมีกฎหมายเข้ามาควบคุมกระบวนการผลิตและ

คุณภาพของอาหารให้มีประสิทธิภาพเป็นสิ่งจำเป็นต่อการปกป้องสุขภาพและความปลอดภัยของผู้บริโภค (ณัฐระพี วงศ์ชนเดช, 2562) เพื่อปกป้องสุขภาพประชาชนโดยลดความเสี่ยงจากการเจ็บป่วยอันเนื่องมาจากอาหารและเพื่อปกป้องสุขภาพประชาชนจากอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ อาหารที่มีการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง

การวิจัยนี้จึงได้มีการศึกษาถึงกฎหมายและกฎระเบียบด้านอาหารเกี่ยวกับการควบคุมอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีที่กรณีผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง (มาลี จีรวงศ์ศรี, 2561) หากไม่มีการควบคุม ผู้ปรุงจะมีอิสระในการปรุงอาหาร เพียงแต่ประกอบอาหารให้มีรสชาติอร่อยตามใจชอบ โดยไม่คำนึงถึงอนามัย คุณประโยชน์ ความสมดุลต่อร่างกาย หรือโภชนาการของอาหารแต่อย่างใด โดยมุ่งเน้นควบคุมในกลุ่มผู้ปรุงที่ประกอบธุรกิจภายในห้างสรรพสินค้า (ธีรวิทย์ ทองทับ, 2553) เพื่อควบคุมผู้ปรุงที่ประกอบกิจการในห้างสรรพสินค้าให้มีประสิทธิภาพก่อน แล้วจึงค่อยขยายไปยังกลุ่มผู้ปรุงทั่วไป มิเช่นนั้นอาจกระทบต่อระบบเศรษฐกิจได้ (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2560) ทั้งนี้ได้แบ่งประเด็นปัญหาในการศึกษาวิจัย ดังนี้ 1) ปัญหาคำนิยามของ “ผู้ปรุง” 2) ปัญหาการขออนุญาตสถานที่ประกอบอาหาร 3) ปัญหาฉลากอาหารตามกฎหมาย 4) ปัญหาอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที เพื่อเป็นประโยชน์การควบคุมอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีที่ประชาชนบริโภคต่อไป

### วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาแนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับการควบคุมการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
2. เพื่อศึกษามาตรการทางกฎหมายที่เกี่ยวกับการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีของต่างประเทศและประเทศไทย
3. เพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
4. เพื่อศึกษาแนวทางแก้ไขปัญหายุ่งยากเกี่ยวกับการควบคุมการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

### สมมติฐานของการศึกษา

ในปัจจุบันประเทศไทยมีพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544 ควบคุมการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที แต่ภายใต้กฎหมายฉบับดังกล่าวพบว่ายังขาดคำนิยามของคำว่าผู้ปรุง การขออนุญาตสถานที่ประกอบอาหาร ฉลากอาหารและอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ส่งผลให้อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรงภายในห้างสรรพสินค้า ส่วนใหญ่ยังไม่มีฉลากแจ้งส่วนประกอบให้ผู้บริโภคทราบ ไม่มีการขออนุญาตสถานที่ประกอบอาหาร ไม่มีคณะกรรมการที่มีอำนาจดูแล ดังนั้น หากการแก้ไขกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ย่อมส่งผลให้การควบคุมการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีและมีประสิทธิภาพ

### ขอบเขตของการศึกษา

วิทยานิพนธ์นี้เป็นการศึกษาถึงหลักเกณฑ์ แนวคิดและทฤษฎี และ เป็นการศึกษาถึงปัญหาทางกฎหมาย การควบคุมผู้ปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งมีแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภค

อาหาร, แนวคิดอาหารทางเลือกในการรักษาสุขภาพ, แนวคิดเกี่ยวกับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที, แนวคิดเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและผลกระทบจากอาหารที่ไม่ปลอดภัย, มาตรฐานควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารและสถานที่ผลิตอาหาร, ทฤษฎีและหลักการเกี่ยวกับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที, ทฤษฎีคุ้มครองผู้บริโภค, ในทางกฎหมายมีกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ประกอบด้วย พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544 ทั้งนี้ ได้มีการศึกษากฎหมายประเทศไทยเปรียบเทียบกับกฎหมายต่างประเทศ ได้แก่ สหภาพยุโรป, สหรัฐอเมริกา และสาธารณรัฐสิงคโปร์ ในเรื่องเดียวกัน โดยศึกษาเฉพาะกรณี กิจการอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง ภายในห้างสรรพสินค้า

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบแนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับการควบคุมการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
2. ทำให้ทราบมาตรการทางกฎหมายที่เกี่ยวกับการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีของต่างประเทศและประเทศไทย
3. ทำให้ทราบปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
4. ทำให้ทราบแนวทางแก้ไขปัญหาลักษณะเกี่ยวกับการควบคุมการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

### การทบทวนวรรณกรรม

#### การควบคุมการปรุงอาหารอาหารพร้อมรับประทาน

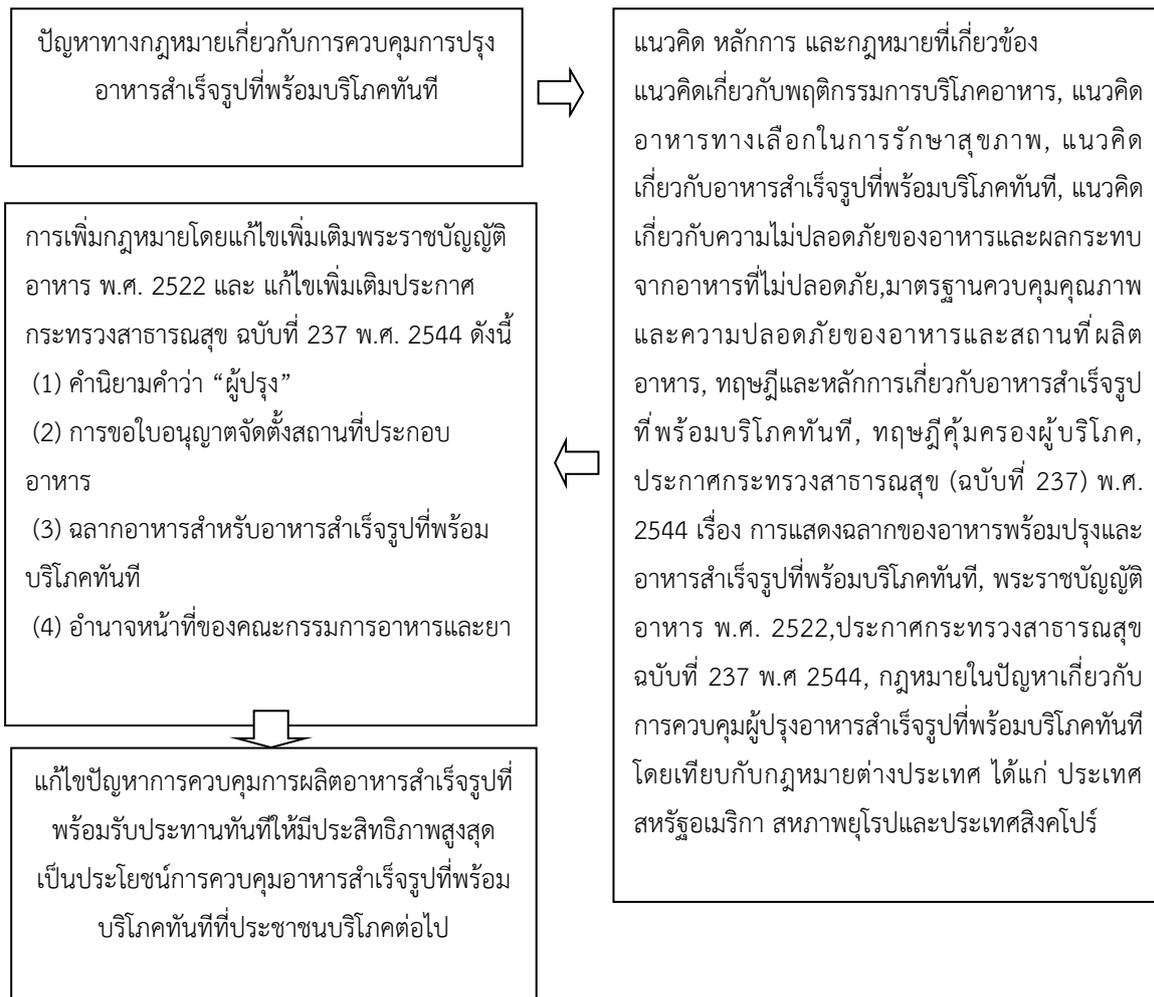
อาหารพร้อมรับประทานก่อให้เกิดความท้าทายที่สำคัญในแง่ของความปลอดภัยของอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภค เนื่องจากอาหารเหล่านี้เสี่ยงต่อการปนเปื้อนและการจัดการที่ไม่เหมาะสมระหว่างการผลิตและการจัดจำหน่าย มาตรการควบคุมการปรุงอาหารที่มีประสิทธิผลถือเป็นสิ่งสำคัญในการลดความเสี่ยงเหล่านี้และรับรองความปลอดภัยทางจุลชีววิทยาของอาหารพร้อมรับประทาน ตามที่ Smith และคณะ (2019) การปรุงอาหารอย่างเหมาะสมถือเป็นขั้นตอนสำคัญประการหนึ่งในกระบวนการผลิตเพื่อกำจัดหรือลดจุลินทรีย์ก่อโรค เช่น *Salmonella* และ *Listeria monocytogenes* ซึ่งเป็นสารปนเปื้อนทั่วไปในอาหารพร้อมรับประทาน อย่างไรก็ตาม การปฏิบัติในการปรุงอาหารที่ไม่เพียงพอหรืออุณหภูมิในการปรุงอาหารไม่เพียงพออาจส่งผลให้การลดเชื้อโรคไม่สมบูรณ์ นำไปสู่การระบาดของโรคที่เกิดจากอาหาร

กรอบการทำงานด้านกฎระเบียบที่ควบคุมการควบคุมการปรุงอาหารสำหรับอาหารพร้อมรับประทานนั้นแตกต่างกันไปตามเขตอำนาจศาล ซึ่งนำไปสู่ความไม่สอดคล้องกันในมาตรฐานและการบังคับใช้ความปลอดภัยของอาหาร การไม่มีแนวทางและกฎระเบียบที่เป็นมาตรฐานทำให้ผู้ผลิตอาหารและหน่วยงานกำกับดูแลต้องเผชิญมากขึ้นในการรับรองความปลอดภัยทางจุลชีววิทยาของอาหารพร้อมรับประทาน ตัวอย่างเช่น การศึกษาของ Johnson และ Brown (2020) เน้นย้ำถึงความจำเป็นในการมีกฎระเบียบที่สอดคล้องกันและระเบียบปฏิบัติในการปรุงอาหารที่เป็นมาตรฐาน เพื่อเพิ่มความปลอดภัยของอาหารและอำนวยความสะดวกในการปฏิบัติตามข้อกำหนดภายในอุตสาหกรรมอาหาร การสร้างแนวทางที่ชัดเจนสำหรับอุณหภูมิในการปรุง

อาหาร เวลาในการปรุงอาหาร และจุดควบคุมที่สำคัญอื่นๆ ถือเป็นสิ่งสำคัญในการลดความเสี่ยงของการเจ็บป่วยจากอาหารที่เกี่ยวข้องกับอาหารพร้อมรับประทาน

นอกจากนี้ ความก้าวหน้าในเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและวิธีการปรุงอาหารยังนำเสนอโอกาสในการปรับปรุงการควบคุมการผลิตอาหารพร้อมรับประทานและเพิ่มผลลัพธ์ด้านความปลอดภัยของอาหาร ตัวอย่างเช่น การปรุงอาหารแบบซูวิด ซึ่งเป็นเทคนิคที่เกี่ยวข้องกับการปิดผนึกอาหารสุญญากาศในถุงพลาสติก และการปรุงอาหารในอ่างน้ำที่อุณหภูมิที่แม่นยำ ได้รับความนิยมนิยมนในอุตสาหกรรมอาหารเนื่องจากความสามารถในการปรุงอาหารที่สม่ำเสมอและลดเชื้อโรค การวิจัยโดย Lee และ Kim (2021) แสดงให้เห็นถึงประสิทธิภาพของการปรุงอาหารซูวิดในการกำจัดจุลินทรีย์ก่อโรคในอาหารพร้อมรับประทาน ขณะเดียวกันก็รักษาคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสและคุณภาพทางโภชนาการไว้ การผสมผสานเทคโนโลยีการปรุงอาหารที่เป็นนวัตกรรมใหม่และแนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุดในกฎระเบียบด้านความปลอดภัยของอาหารสามารถนำไปสู่การปรับปรุงมาตรการควบคุมการปรุงอาหารอย่างต่อเนื่องและการลดความเสี่ยงของการเจ็บป่วยจากอาหารที่เกี่ยวข้องกับอาหารพร้อมรับประทาน

### กรอบแนวคิดการวิจัย



แผนภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

## ระเบียบวิธีการศึกษา

งานวิจัยฉบับนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยใช้วิธีการวิจัยจากเอกสาร (Documentary Research) เก็บรวบรวมข้อมูลจาก วิทยานิพนธ์ สารนิพนธ์ บทความ หนังสือ ตำราเอกสารทางวิชาการอื่นๆ รวมถึงข้อมูลสารสนเทศทั้งในประเทศและต่างประเทศที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนศึกษาเปรียบเทียบกฎหมายต่างประเทศที่เกี่ยวข้อง โดยนำมาวิเคราะห์เปรียบเทียบกับหลักกฎหมายไทยเพื่อหาแนวทางที่เหมาะสมในการแก้ไขปัญหาการควบคุมการผลิตอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมรับประทานทันทีให้มีประสิทธิภาพสูงสุด

## ผลการวิจัย

การวิจัยเรื่อง ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที มีผลวิจัยดังต่อไปนี้

1. การศึกษาแนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับการควบคุมการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ผลการวิจัยพบว่า พฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนในสังคมปัจจุบันจะเห็นได้ว่ามีประชากรบางส่วนที่มีการบริโภคอาหารที่เน้นความสะดวกและรวดเร็ว โดยไม่ได้คำนึงถึงคุณประโยชน์ของอาหาร บริโภคอาหารที่มีไขมันสูง โซเดียมสูง เลือกบริโภคอาหารสำเร็จรูป อาหารจานด่วน จากข้อมูลพฤติกรรมการบริโภคอาหารดังกล่าวแสดงให้เห็นถึงจำนวนของกลุ่มบุคคลที่บริโภคอาหารที่ไม่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ โดยปัญหาทางด้านสุขภาพของประชากรในประเทศไทยเกิดจากพฤติกรรมการบริโภคอาหารเป็นส่วนใหญ่ โดยเฉพาะโรคอ้วน ตามรายงานสาเหตุการเกิดโรคในกลุ่ม NCDs (Non-Communicable diseases) คือ กลุ่มโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ได้แก่ โรคเบาหวาน โรคหลอดเลือดสมองและหัวใจ โรคความดันโลหิตสูง โรคอ้วนลงพุง โรคมะเร็ง เป็นต้น สาเหตุของโรคในกลุ่ม NCDs เกิดจากการรับประทานอาหารประเภทที่มี น้ำตาล ไขมัน โซเดียม และพลังงานสูง โดยโรคในกลุ่ม NCDs เป็นสาเหตุทำให้คนไทยเสียชีวิตเกือบ 320,000 คน คิดเป็นร้อยละ 75 ของการตายทั้งหมดในปี 2561

เมื่อพิจารณาถึงพฤติกรรมการบริโภคและข้อมูลทางสถิติดังกล่าว พบว่าเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้คนส่วนใหญ่หันมาใส่ใจในสุขภาพมากขึ้น โดยเฉพาะการให้ความสำคัญกับอาหารและส่วนประกอบของอาหารที่รับประทาน จึงทำให้เกิดกระแสนิยมเป็นกลุ่มคนรักสุขภาพมากขึ้นอย่างต่อเนื่องเพื่อช่วยลดสาเหตุการเกิดโรคอ้วนและโรคกลุ่ม NCDs นอกจากนั้น อาหารที่ขายในปัจจุบัน มีการจัดจำหน่ายหลากหลายช่องทาง เช่น ผู้ซื้อสามารถเลือกซื้อได้ด้วยตนเอง ผ่านช่องทาง Offline Online ผ่านตัวแทน สั่งซื้อล่วงหน้า เป็นต้น เมื่อมีฐานลูกค้าอาหารที่มีจำนวนมากขึ้น ก่อให้เกิดการทำเป็นอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมรับประทาน ที่ผู้ประกอบการจะผลิตคราวนี้จำนวนมากและแช่อาหารที่ผลิตเสร็จไว้ในตู้แช่เย็น เมื่อมีผู้บริโภคซื้อมารับประทานผู้บริโภคต้องนำมาอุ่นรับประทานภายในระยะเวลาประมาณหนึ่งเป็นต้น อาหารที่ทำและจำหน่ายในรูปแบบดังกล่าว จึงจัดเป็นอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งหมายความว่า อาหารที่ผลิตเรียบร้อยพร้อมบริโภคที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายได้ทันที

หากนำแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหาร, แนวคิดอาหารทางเลือกในการรักษาสุขภาพ, แนวคิดเกี่ยวกับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที, แนวคิดเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและผลกระทบต่ออาหารที่ไม่ปลอดภัย, มาตรฐานควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารและสถานที่ผลิตอาหาร, ทฤษฎีและหลักการเกี่ยวกับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที, ทฤษฎีคุ้มครองผู้บริโภค มาประกอบการวิเคราะห์ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที จะต้องคำนึงถึงแนวคิดและทฤษฎีมาวิเคราะห์การบริโภคอาหาร อันเป็นหนึ่งในปัจจัยที่มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิต ซึ่งมีการเปลี่ยนแปลงจากอดีตเป็นอย่างมาก เนื่องด้วยหลายสาเหตุ เช่น การขยายตัวของเศรษฐกิจ ทำให้มีร้านอาหารเพิ่มขึ้นเป็นตัวเลือกมากขึ้น หรือ ความก้าวหน้าในการคมนาคมขนส่ง ทำให้การใช้ชีวิตประจำวันสะดวกสบายมากขึ้น มีตัวเลือกอาหาร Fast Food มากขึ้น มีการสั่งอาหารผ่านบริการขนส่ง ชื่อผ่าน Drive Thru หรือ แม้กระทั่ง อาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทาน ก็เป็นหนึ่งในตัวเลือกของคนในปัจจุบันที่ต้องการความสะดวกและรวดเร็ว ซึ่งแต่ละรูปแบบพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหาร ล้วนกลายเป็นวิถีชีวิตของคนในยุคปัจจุบัน

2. การศึกษามาตรการทางกฎหมายที่เกี่ยวกับการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีของต่างประเทศและประเทศไทย ผลการวิจัยพบว่า กฎหมายกำหนดเรื่องฉลากอาหารไว้หลายฉบับด้วยกัน ซึ่งส่วนที่เกี่ยวข้องกับฉลากอาหารในส่วนที่เกี่ยวข้องกับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีนั้น ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544 ข้อ 5 คือ ผู้ประกอบการต้องมีการแสดงฉลากของอาหารบนบรรจุภัณฑ์ตามรายละเอียด ข้อ 5 (1) - (13) หากแต่เมื่อประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับแก่อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง ในส่วนฉลากอาหารตามข้อ 5 นี้จึงไม่นำมาใช้บังคับด้วย ปัญหาที่เกิดขึ้นคือ อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง ภายในห้างสรรพสินค้าไม่มีกฎหมายบังคับให้ทำฉลากที่แสดงถึงส่วนประกอบอาหารและข้อมูลอื่น ๆ ตามที่กฎหมายกำหนด อีกทั้งไม่มีคณะกรรมการใดเข้ามาควบคุม

ปัญหาอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที การควบคุมอาหารภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 คือกฎหมายอาหารฉบับปัจจุบันที่บังคับใช้กับการผลิตอาหารในประเทศไทย มีหน่วยงานที่รับผิดชอบคือ สำนักงานอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ซึ่งเป็นหน่วยงานที่มีหน้าที่ในการกำหนดและพัฒนากฎหมาย กฎระเบียบ จัดทำมาตรฐานอาหารและโภชนาการของประเทศและมีหน้าที่ในการควบคุม ตรวจสอบ กำกับดูแล และเฝ้าระวังอาหาร สถานที่ประกอบการด้านอาหารและการโฆษณาให้เป็นไปตามกฎหมายเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพมาตรฐานปลอดภัยต่อการบริโภค ซึ่งมีการดำเนินงานที่สำคัญ 2 ส่วน ได้แก่ การกำกับดูแลอาหารก่อนออกสู่ตลาด และการกำกับดูแลอาหารหลังออกสู่ตลาด เพื่อวัตถุประสงค์ในการคุ้มครองผู้บริโภคให้มีความปลอดภัยในการรับประทานอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ปัญหาที่เกิดขึ้นคือ คณะกรรมการอาหารและยาไม่มีอำนาจตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 8 ซึ่งมีอำนาจอยู่เพียง 5 ประการ แต่คณะกรรมการอาหารและยาไม่มีอำนาจในการควบคุมตรวจสอบคุณภาพอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ไม่สามารถ

บังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีได้โดยตรงและคณะกรรมการอาหารและยาไม่มีอำนาจในการออกประกาศบังคับใช้กฎหมายกับผู้ประกอบการอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีให้ต้องปฏิบัติตามกฎหมายเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีโดยเฉพาะ อันเป็นปัญหาได้ในการบังคับใช้กฎหมายให้เกิดความสะดวกรวดเร็วและเป็นธรรม เพื่อให้อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีมีมาตรฐานด้านคุณภาพที่ดีขึ้นและส่งผลให้ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารที่มีความปลอดภัย

3. การศึกษาวิเคราะห์ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ผลการวิจัยพบว่า เมื่อวิเคราะห์และเปรียบเทียบกฎหมายในปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมผู้ปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที โดยเทียบกับกฎหมายต่างประเทศ ได้แก่ ประเทศสหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป และประเทศสิงคโปร์ พบว่า กฎหมายประเทศไทย ในส่วน ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 237) พ.ศ. 2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที มีความไม่ละเอียดในการบัญญัติกฎหมายให้ครอบคลุม โดยประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับแก่อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง จึงเกิดปัญหาในทางปฏิบัติที่ อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรงนั้น ไม่อยู่ภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544 ที่เป็นกฎหมายที่เข้ามาควบคุมอาหารให้มีคุณภาพ เป็นข้อยกเว้นที่ทำให้เกิดช่องว่างทางกฎหมายซึ่งกระทบต่อประชาชนในสังคมเป็นวงกว้าง ซึ่งควรบัญญัติกฎหมายเพิ่มอย่างละเอียดใน ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544 นี้ เพื่อให้ครอบคลุมเพียงพอและมีเนื้อหาสาระของกฎหมายที่เกี่ยวข้องในการควบคุมผู้ปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

ประเด็นปัญหาที่ 1 ปัญหาคำนิยามของ “ผู้ปรุง” ผลการศึกษาพบว่า ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544 ข้อ 3 ได้ให้นิยามศัพท์ไว้เฉพาะคำว่า “อาหารพร้อมปรุง” และ “อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที” โดยมีข้อยกเว้นอยู่ที่ ข้อ 6 ที่ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับแก่ อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง โดยมีได้มีการนิยามคำศัพท์คำว่า “ผู้ปรุง” ไว้แต่อย่างไร อีกทั้ง ยังไม่ปรากฏคำนิยามนี้ในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ซึ่งเป็นกฎหมายหลักที่ควบคุมอาหารในประเทศ ทำให้ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544 ไม่ครอบคลุมถึงกรณี อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง จึงทำให้เป็นการยากในการพิจารณากรอบทางกฎหมายที่จะนำมาบังคับใช้ เพื่อให้เกิดการครอบคลุมแก่กรณี เนื่องจากหากไม่มีการควบคุม ผู้ปรุงจะมีอิสระในการปรุงอาหาร เพียงแต่ประกอบอาหารให้มีรสชาติอร่อยตามใจชอบ โดยไม่คำนึงถึงอนามัย คุณประโยชน์ ความสมดุลต่อร่างกาย หรือโภชนาการของอาหาร

ประเด็นปัญหาที่ 2 ปัญหาการขออนุญาตสถานที่ประกอบอาหาร ผลการศึกษาพบว่า การขออนุญาตสถานที่ประกอบอาหาร โดยปกติกระทรวงสาธารณสุข ได้ออกกฎหมายกำหนดกฎเกณฑ์และเงื่อนไขให้ผู้ประกอบการผลิตอาหารต้องขออนุญาตสถานที่ประกอบอาหาร กรณีที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 14 เข้ามาควบคุมการขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายและสถานที่

ผลิตอาหาร ไว้เป็นการเฉพาะ ซึ่งนำมาใช้แก่กรณีการขออนุญาตสถานที่ประกอบอาหารในประเทศไทย ยกเว้นแต่มีข้อยกเว้นตามกฎหมายอื่น ๆ โดยรวมถึงตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544 อีกด้วยที่ต้องปฏิบัติตาม พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 14 นี้ หากแต่อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง ภายในห้างสรรพสินค้า นั้น เข้าข้อยกเว้นตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544 ข้อ 6 จึงไม่อยู่ในบังคับตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 14 จึงเป็นกลุ่มคนที่ไม่อยู่ในกลไกในการขออนุญาต แต่เพียงติดต่อห้างสรรพสินค้าในการประกอบกิจการขายอาหารและดำเนินการเป็นสถานที่ประกอบอาหารก็เพียงพอแล้ว มิได้มีกฎหมายใดบังคับให้มีการขออนุญาตแต่อย่างใด

ประเด็นปัญหาที่ 3 ปัญหาฉลากอาหารตามกฎหมาย ผลการศึกษาพบว่า กฎหมายประเทศไทยที่เกี่ยวข้อง กฎหมายกำหนดเรื่องฉลากอาหารไว้หลายฉบับด้วยกัน โดยส่วนที่เกี่ยวข้องกับฉลากอาหารในส่วนที่เกี่ยวข้องกับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีนั้น ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544 ข้อ 5 คือผู้ประกอบการต้องมีการแสดงฉลากของอาหารบนบรรจุภัณฑ์ตามรายละเอียด ข้อ 5 (1) - (13) หากแต่เมื่อประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับแก่ อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง ในส่วนฉลากอาหารตามข้อ 5 นี้จึงไม่นำมาใช้บังคับด้วย จึงเกิดเป็นปัญหาที่เกิดขึ้นในการบังคับใช้กฎหมายและในทางปฏิบัติ คือ อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง ภายในห้างสรรพสินค้า ไม่มีกฎหมายบังคับให้ทำฉลากที่แสดงถึงส่วนประกอบอาหารและข้อมูลอื่น ๆ ตามที่กฎหมายกำหนด อีกทั้ง ไม่มีคณะกรรมการใดเข้ามาควบคุม เช่นนี้จึงเป็นเรื่องสำคัญที่ต้องแก้ไขเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นสำคัญ ที่ผู้บริโภคควรได้บริโภคสินค้าที่มีรายละเอียดที่ชัดเจนและสามารถเปรียบเทียบกับสินค้าอื่น ๆ ในตลาดได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

ประเด็นปัญหาที่ 4 ปัญหาอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ผลการศึกษาพบว่า คณะกรรมการอาหารและยา มีอำนาจตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 8 ซึ่งมีอำนาจอยู่เพียง 5 ประการ โดยคณะกรรมการอาหารและยา ไม่มีอำนาจในการควบคุมตรวจสอบคุณภาพอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ไม่สามารถบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีได้โดยตรง และคณะกรรมการอาหารและยา ไม่มีอำนาจในการออกประกาศบังคับใช้กฎหมายกับผู้ประกอบการอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีให้ต้องปฏิบัติตามกฎหมายเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีโดยเฉพาะ อันเป็นปัญหาได้ในการบังคับใช้กฎหมายให้เกิดความสะดวกรวดเร็วและเป็นธรรม เพื่อให้ทำให้อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีมีมาตรฐานด้านคุณภาพที่ดีขึ้นและส่งผลให้ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารที่มีความปลอดภัย สอดคล้องกับแนวความคิดในการคุ้มครองผู้บริโภคที่ตั้งอยู่บนรากฐานของหลักการที่ว่า เป็นหน้าที่ของรัฐที่จะต้องให้ความคุ้มครอง ป้องกันภัยอันตรายที่จะเกิดขึ้นแก่ชีวิต ร่างกาย เสรีภาพ ชื่อเสียง หรือทรัพย์สินของประชาชน

4. การศึกษาแนวทางแก้ไขปัญหาลักษณะเกี่ยวกับการควบคุมการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ผลการวิจัยพบว่า เมื่อกฎหมายไม่มีการกำหนดครอบคลุมถึงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งผู้ปรุงเป็น

ผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง ส่งผลให้ผู้ปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ไม่อยู่ในการควบคุมตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544 จึงทำให้อาหารที่ออกสู่ตลาดไม่มีคุณภาพ เพื่อให้อาหารมีความปลอดภัยกับผู้บริโภคนั้น จึงควรมีการเพิ่มกฎหมายในส่วนนี้ขึ้นมาโดยเฉพาะ ซึ่งมีสาระสำคัญ ดังนี้

### 1) ปัญหาค่านิยมของผู้ปรุง

แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544 สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ในกรณีของผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง ให้รองรับในประเด็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้ครบถ้วนและเพื่อสร้างให้เกิดความเข้าใจและการตีความเดียวกันภายในประเทศ อีกทั้ง ย่อมส่งผลให้เกิดประสิทธิภาพและความชัดเจนในการบังคับใช้กฎหมาย จึงควรมีการกำหนดค่านิยมคำว่า “ผู้ปรุง” ดังนี้

“ผู้ปรุง หมายความว่า บุคคลที่มีหน้าที่กำกับดูแลหรือการจัดการอาหารในทุกขั้นตอนในการผลิตอาหารเพื่อขาย”

### 2) ปัญหาการขออนุญาตสถานที่ประกอบอาหาร

แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544 สำหรับการขออนุญาตสถานที่ประกอบอาหาร เพื่อให้เกิดความเป็นระเบียบเรียบร้อยของสถานที่ประกอบอาหารและเกิดมาตรฐานเดียวกันเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคได้อย่างดีที่สุด อีกทั้ง ย่อมส่งผลให้เกิดประสิทธิภาพและความชัดเจนในการบังคับใช้กฎหมาย จึงควรมีการกำหนดเงื่อนไขในการขออนุญาตสถานที่ประกอบอาหาร ดังนี้

“ผู้ใดประสงค์ขอใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่ประกอบอาหาร ต้องยื่นขออนุญาตตามหลักเกณฑ์และวิธีการตามที่กำหนดในประกาศนี้

### 3) ปัญหาฉลากอาหารตามกฎหมาย

แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544 กำหนดเรื่องฉลากอาหารสำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที เพื่อให้เกิดความเป็นระเบียบเรียบร้อยและเป็นแนวทางเดียวกัน สำหรับทุกร้านอาหารที่จำหน่าย อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง อีกทั้งย่อมส่งผลให้เกิดประสิทธิภาพและความชัดเจนในการบังคับใช้กฎหมาย จึงควรมีการกำหนดเกี่ยวกับฉลากอาหารตามกฎหมาย ดังนี้

“ฉลากอาหารสำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ให้ประกอบด้วยรายละเอียด ดังนี้

(1) ชื่ออาหาร

(2) เลขสารบบอาหารชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต

(3) น้ำหนักสุทธิของอาหาร

(4) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ เช่น ข้อความว่า “ใช้วัตถุดิบเสีย” “เจือสีธรรมชาติ” “เจือสีสังเคราะห์” “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนธรรมชาติ” แล้วแต่กรณี

(5) วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค วันเดือนและปีที่ผลิต

(6) คำแนะนำในการเก็บรักษา

(7) อื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์แก่ผู้บริโภค

4) ปัญหาอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ซึ่งเป็นกฎหมายอาหารฉบับปัจจุบันที่บังคับใช้กับการผลิตอาหารในประเทศไทย มีหน่วยงานที่รับผิดชอบ คือ สำนักงานอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ซึ่งเป็นหน่วยงานที่มีหน้าที่ในการกำหนดและพัฒนามาตรฐาน กฎระเบียบ จัดทำมาตรฐานอาหารและโภชนาการของประเทศและมีหน้าที่ในการควบคุม ตรวจสอบ กำกับดูแลและเฝ้าระวังอาหาร สถานประกอบการด้านอาหารและการโฆษณาให้เป็นไปตามกฎหมายเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพมาตรฐานและปลอดภัยต่อการบริโภค โดย คณะกรรมการอาหารและยา มีอำนาจตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 8 ซึ่งมีอำนาจอยู่เพียง 5 ประการ โดยคณะกรรมการอาหารและยา ไม่มีอำนาจในการควบคุมตรวจสอบคุณภาพอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง ดังนั้น ควรมีแก้ไขเพิ่มเติมพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 6 เป็นวรรคสอง ความว่า “การควบคุมอาหารตาม (1) - (10) ให้รวมถึงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีด้วย”

### สรุปผลการวิจัย

การวิจัยเรื่อง ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที สามารถสรุปผลวิจัยได้ดังต่อไปนี้

1 การศึกษาวิจัยปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ได้นำแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหาร, แนวคิดอาหารทางเลือกในการรักษาสุขภาพ, แนวคิดเกี่ยวกับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที, แนวคิดเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารและผลกระทบต่อสุขภาพจากอาหารที่ไม่ปลอดภัย, มาตรฐานควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารและสถานที่ผลิตอาหาร, ทฤษฎีและหลักการเกี่ยวกับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที, ทฤษฎีคุ้มครองผู้บริโภค มาวิเคราะห์และหาแนวทางในการพัฒนามาตรฐานที่เป็นปัญหาในปัจจุบันให้เป็นไปตามแนวคิดและทฤษฎี จนไปสู่การมีบทบัญญัติแห่งกฎหมายอาหารที่มีความชัดเจน เหมาะสม บังคับใช้ได้โดยเฉพาะแก่กรณี จะปกป้องสิทธิของผู้บริโภคและกำหนดความรับผิดชอบของผู้ปรุงอาหารและความเป็นธรรมจะอำนวยความสะดวกต่อการค้าอาหารและป้องกันผู้บริโภคจากอาหารที่ไม่ได้คุณภาพเป็นอย่างดี

2. จากการศึกษามาตรการทางกฎหมายที่เกี่ยวกับการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งในปัจจุบันประเทศไทยมีพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544 ควบคุมการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที แต่ภายใต้กฎหมายฉบับดังกล่าวพบว่ายังขาดค่านิยามของคำว่าผู้ปรุง การขออนุญาตสถานที่ประกอบอาหาร ฉลากอาหารและอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ส่งผลให้อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรงภายในห้างสรรพสินค้า ส่วนใหญ่ยังไม่มีฉลากแจ้งส่วนประกอบให้

ผู้บริโภคทราบ ไม่มีการขออนุญาตสถานที่ประกอบอาหาร ไม่มีคณะกรรมการที่มีอำนาจดูแล ดังนั้น หากการแก้ไขกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ย่อมส่งผลให้การควบคุมการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีและมีประสิทธิภาพ

3. การศึกษาวิเคราะห์ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที มีทั้งหมด 4 ประเด็น คือ ประเด็นปัญหาที่ 1 ปัญหาค่านิยมของ “ผู้ปรุง” ประเด็นปัญหาที่ 2 ปัญหาการขออนุญาตสถานที่ประกอบอาหาร ประเด็นปัญหาที่ 3 ปัญหาฉลากอาหารตามกฎหมาย ประเด็นปัญหาที่ 4 ปัญหาอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ทุกประเด็นปัญหาเกิดจากกฎหมายประเทศไทยในส่วนประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 237) พ.ศ. 2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที มีความไม่ละเอียดในการบัญญัติกฎหมายให้ครอบคลุม โดยประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับแก่อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง จึงเกิดปัญหาในทางปฏิบัติที่อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

4. แนวทางแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ควรมีการแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544 ในเรื่องที่เป็นสาระสำคัญ คือ 1) คำนิยามของผู้ปรุง 2) การขออนุญาตสถานที่ประกอบอาหาร 3) ฉลากอาหารตามกฎหมาย 4) อำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

## อภิปรายผล

การวิจัยเรื่อง ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที สามารถสรุปผลวิจัยได้ดังต่อไปนี้

1. ปัญหาทางกฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมผู้ปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที มุ่งเน้นเพื่อให้เกิดความคุ้มครองต่อผู้บริโภคอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรงนั้นไม่อยู่ภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544 จึงเป็นที่มาของการศึกษาถึงกฎหมายและกฎระเบียบด้านอาหาร เนื่องจากกฎหมายอาหารจะปกป้องสิทธิของผู้บริโภคและกำหนดความรับผิดชอบของผู้ปรุงอาหาร เพื่อให้กฎหมายและกฎระเบียบด้านอาหารที่มีความชัดเจน เหมาะสมและเป็นธรรมจะอำนวยความสะดวกต่อการค้าอาหารและป้องกันผู้บริโภคจากอาหารที่ไม่ได้คุณภาพเป็นอย่างดี เป็นการช่วยเหลือและพัฒนาคุณภาพชีวิตของผู้คนในสังคมต่อไป

2. การมีบทบัญญัติแห่งกฎหมายอาหารที่มีความชัดเจน เหมาะสม บังคับใช้ได้โดยเฉพาะแก่กรณี จะปกป้องสิทธิของผู้บริโภคและกำหนดความรับผิดชอบของผู้ปรุงอาหาร ความเป็นธรรมจะอำนวยความสะดวกต่อการค้าอาหารและเพื่อป้องกันผู้บริโภคจากอาหารที่ไม่ได้คุณภาพเป็นอย่างดี อีกทั้ง ปกป้องสุขภาพและความปลอดภัยของผู้บริโภค โดยเป็นการลดความเสี่ยงจากการเจ็บป่วยอันเนื่องมาจากอาหารและเพื่อปกป้องสุขภาพประชาชนจากอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ อาหารที่มีการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง อาหารที่มีสถานที่ประกอบอาหารที่ไม่ได้คุณภาพ อาหารที่ไม่มีคณะกรรมการเข้าไปตรวจสอบดูแลให้เป็นไปตามมาตรฐาน จึง

ควรมีการแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายลำดับหลักและออกบทบัญญัติกฎหมายลำดับรองที่เกี่ยวข้อง เพื่อผู้บริโภคต้องได้รับการคุ้มครองตามกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคอย่างถูกต้องและทั่วถึงทั้งประเทศ เพื่อให้เกิดความเป็นธรรมสูงสุดแก่ผู้บริโภคอาหาร

## ข้อเสนอแนะ

### 1. ข้อเสนอแนะในการนำไปใช้

เสนอให้มีการปรับปรุงแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544 ในเรื่องต่อไปนี้อย่างน้อย 1) คำนิยามของผู้ปรุง 2) การขออนุญาตสถานที่ประกอบอาหาร 3) ฉลากอาหารตามกฎหมาย 4) อำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที และมีแนวทางในการปฏิบัติให้เป็นไปตามลักษณะของผลงานวิจัยนี้

### 2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

มีการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับมาตรการการลงโทษผู้กระทำความผิดหรือฝ่าฝืนต่อกฎหมายการควบคุมการปรุงอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ในรูปแบบการวิจัยพร้อมกำหนดขั้นตอนการศึกษาดำเนินการตามวิธีการวิจัยในรูปแบบที่ถูกต้องและเหมาะสม

## เอกสารอ้างอิง

- จักรพันธ์ เพชรภูมิ. (2560). *พฤติกรรมสุขภาพ: แนวคิด ทฤษฎี และการประยุกต์ใช้*. พิษณุโลก: มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- ณัฐระพี วงศ์ชนเดช. (2562). *ปัญหาทางกฎหมายด้านการควบคุมระบบคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร*. วิทยานิพนธ์นิติศาสตรมหาบัณฑิต สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- ธีรวิทย์ วราธรไพบูลย์. (2557). พฤติกรรมการบริโภค: อาหารนิยมบริโภคกับอาหารเพื่อสุขภาพ. *วารสารปัญญาภิวัฒน์*, 5 (2), 255-264.
- ธีรวิทย์ ทองทับ. (2553). *มาตรการทางกฎหมายในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านการโฆษณา: ศึกษาเฉพาะกรณีการโฆษณาเครื่องดื่มแอลกอฮอล์*. วิทยานิพนธ์หลักสูตรนิติศาสตรมหาบัณฑิต สาขานิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต.
- มาลี จิรวงศ์ศรี. (2561). *มาตรฐานและกฎหมายเกี่ยวกับอาหาร*. Retrieved from: <https://www3.rdi.ku.ac.th/wp-content/uploads/A2.pdf>.
- รัชวรรษ อภิลักขิตกาล. (2561). *มาตรฐานและกฎหมายอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2560). *สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ ณ สถานที่จำหน่าย (กรุงเทพมหานคร)*. กรุงเทพฯ: หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร.
- สุขุม ศุภนิตย์. (2551). *คำอธิบายกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค*. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.



- Johnson, A., & Brown, C. (2020). Enhancing the Safety of Ready-to-Eat Foods: Challenges and Opportunities. *Food Control*, 112, 107127.  
<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107127>
- Lee, J., & Kim, S. (2021). Application of Sous-Vide Cooking for Enhancing the Microbiological Safety of Ready-To-Eat Foods. *Food Science and Technology Research*, 27(3), 375–382.  
<https://doi.org/10.3136/fstr.2021-0006>
- Smith, T.J., Jones, R., & Patel, A. (2019). Cooking Control as a Critical Step in Ensuring the Microbiological Safety of Ready-to-Eat Foods. *Journal of Food Protection*, 82(9), 1593–1605. <https://doi.org/10.4315/0362-028x.jfp-19-032>

