



"รสชาติอาหาร" บอกอะไรได้มากกว่าที่คิด



สุขอนันต์ เปิกบาน
กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค

รูปรอยประดิษฐ์ หรือข้อความที่แสดงรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคมักพบเห็นบนภาชนะบรรจุหรือที่เราเรียกสั้น ๆ ว่าฉลากนั้น ในแง่ของผู้ผลิต ฉลากมีไว้เพื่อดึงดูดสายตาให้ผู้บริโภคสนใจในตัวสินค้าและซื้อหาไปบริโภค แต่ในความเป็นจริงแล้วฉลากไม่ได้มีไว้เพียงเพื่อความสวยงามหรือดึงดูดสายตาให้ผู้บริโภคมาซื้อเท่านั้น ฉลากยังเปรียบเสมือนเป็นหน้าต่างที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในภาชนะบรรจุได้ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญอย่างหนึ่งที่ผู้บริโภคใช้เป็นข้อมูลพิจารณาประกอบการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ

สำหรับผลิตภัณฑ์สุขภาพ ได้แก่ อาหาร ยา เครื่องสำอาง เครื่องมือแพทย์ และวัตถุอันตรายที่ใช้ในบ้านเรือน อยู่ในการกำกับดูแลของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ซึ่งตามกฎหมายแล้วผลิตภัณฑ์เหล่านี้ก่อนที่จะผลิตจำหน่าย หรือนำเข้าจะต้องมีการขออนุญาตกับ อย. ก่อน ผู้บริโภคบางกลุ่มจึงมีความเชื่อว่าผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและได้รับการอนุญาตจาก อย. นั้น จะต้องมีความหมาย อย. ดังนั้น ผู้บริโภคกลุ่มนี้เวลาที่จะซื้อผลิตภัณฑ์สุขภาพใด ๆ จึงมักจะมองหาเครื่องหมาย อย. ที่ฉลากก่อนเป็นอันดับแรก จึงเป็นช่องทางที่ทำให้ผู้ประกอบการบางรายฉวยโอกาสนี้ ใช้เครื่องหมาย อย. เป็นเครื่องมือโฆษณาขายสินค้าของตนเอง ใ้ล้ลวดสรรพคุณ



ต่าง ๆ นานา อย่างเช่น รักษาโรคร้ายแรงได้ ป้องกันสมองเสื่อม
ลดอ้วน เป็นต้น ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดคิดว่าสินค้ามีสรรพคุณ
ดังที่กล่าวอ้าง เพราะมีเครื่องหมาย อย. ซ้ำร้ายผู้ประกอบการ
บางราย ถึงขั้นทำเครื่องหมาย อย. ปลอม ขึ้นมาทั้งที่ไม่ได้มีการ
มาขออนุญาตผลิตภัณฑ์กับ อย. เลย หากผู้บริโภคไม่อยากตก
เป็นเหยื่อผู้ประกอบการหัวใส มีวิธีสังเกตง่าย ๆ จากการอ่าน
ฉลาก ซึ่งในที่นี่จะพูดถึงฉลากอาหาร สังเกตอย่างไร บอกข้อมูล
อะไรกับเราบ้าง ติดตามอ่านได้เลยค่ะ



ฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร

ฉลากผลิตภัณฑ์อาหารนั้น จะมีทั้งฉลากที่จำเป็นต้องมีเครื่องหมาย อย. บนฉลาก และ ฉลากที่ไม่จำเป็นต้องมีเครื่องหมาย อย. บนฉลาก ซึ่งฉลากอาหารโดยทั่วไปจะระบุข้อมูลจำเป็นทั่วไปที่ผู้บริโภคควรทราบ ซึ่งได้แก่ ชื่ออาหาร ชื่อที่อยู่ผู้ผลิต/นำเข้า ส่วนผสม คำแนะนำ คำเตือนต่าง ๆ แต่ก็มีอาหารบางชนิดได้มีการแสดงข้อมูลโภชนาการของอาหารนั้น ๆ บนฉลากอาหารเพื่อให้ผู้บริโภคได้เลือกซื้ออาหารและเลือกบริโภคให้เหมาะสมกับความต้องการ หรือภาวะทางโภชนาการของตนได้ ฉลากนี้เรียกว่า “ฉลากโภชนาการ” ซึ่งกฎหมายไม่ได้บังคับให้แสดงขึ้นอยู่กับความสมัครใจของผู้ผลิต เว้นแต่ว่าผลิตภัณฑ์นั้นมีการกล่าวอ้างสรรพคุณทางโภชนาการ จึงจำเป็นต้องแสดงฉลากโภชนาการด้วย อย่างไรก็ตาม กฎหมายได้กำหนดชนิดของอาหารที่ต้องแสดงฉลากไว้ ดังนี้

กลุ่มอาหารที่ต้องมีฉลาก

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องฉลาก กำหนดกลุ่มอาหารที่ต้องมีฉลาก ไว้เป็น 4 กลุ่ม ได้แก่

กลุ่มที่ 1 อาหารควบคุมเฉพาะ ได้แก่ อาหารที่กฎหมายกำหนดให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารประเภทนี้เพื่อจำหน่าย ต้องมาขออนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ก่อนเมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงจะผลิตและนำเข้าเพื่อจำหน่ายได้ ปัจจุบันจะมีอยู่ 39 ชนิด

กลุ่มที่ 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน อาหารประเภทนี้มีการกำหนดคุณภาพมาตรฐาน ดังนั้นผลิตภัณฑ์ที่จะได้รับอนุญาต จะต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพมาตรฐานตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดว่าด้วยเรื่องอาหารประเภทนั้น ๆ

กลุ่มที่ 3 อาหารที่รัฐมนตรีประกาศให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

กลุ่มที่ 4 อาหารอื่นนอกจากอาหารตามกลุ่มที่ 1-3



ประเภทของฉลากอาหาร

แบ่งเป็น 4 ประเภท ได้แก่

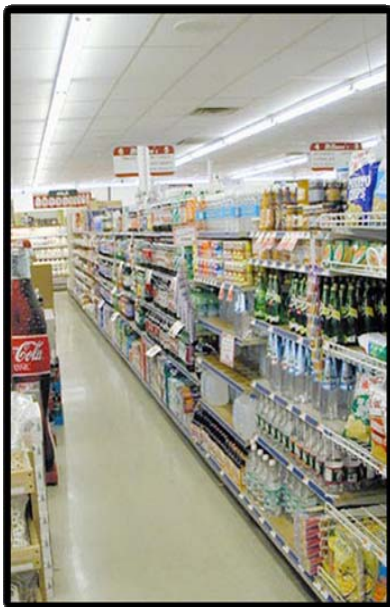
ประเภทที่ 1 ฉลากอาหารที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค

ประเภทที่ 2 ฉลากอาหารที่จำหน่ายให้ผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร

ประเภทที่ 3 ฉลากอาหารที่จำหน่ายเป็นวัตถุดิบให้โรงงานผลิตอาหาร

ประเภทที่ 4 ฉลากอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออก

สิ่งจำเป็นที่ต้องมีในฉลากอาหารที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค



อย. ได้กำหนดไว้ว่าฉลากอาหารที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคโดยตรง ต้องแสดงข้อความเป็นภาษาไทย อาจจะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ ซึ่งฉลากอาหารดังกล่าวจะต้องแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ เว้นแต่จะได้รับการยกเว้นไม่ให้ระบุ

1.1 ชื่ออาหาร

1.2 เลขสารบบอาหาร ในเครื่องหมาย อย. ด้วยตัวเลขที่มีสีตัดกับสีพื้นของกรอบ และมีขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร สีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก

1.3 ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ เพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณี โดยมีคำว่า "ผลิตโดย" หรือ "ผลิต-แบ่งบรรจุโดย" กำกับสำหรับอาหารที่ผลิตภายในประเทศอาจแสดงสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ ในกรณีที่เป็นอาหารนำเข้าให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตด้วย

1.4 ปริมาณสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก

1.5 ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนัก

โดยประมาณ โดยแสดงจากปริมาณมากไปหาน้อย

1.6 ข้อความว่า "ใช้วัตถุดิบเสีย" ถ้ามีการใช้

1.7 ข้อความว่า "เจือสีธรรมชาติ" หรือ "เจือ

สีสังเคราะห์" แล้วแต่กรณีที่มีการใช้



1.8 ข้อความว่า "..... เป็นวัตถุดิบปรุงแต่งรสอาหาร" (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของวัตถุดิบปรุงแต่งที่ใช้) เช่น กรณีที่เป็นโมโนโซเดียมกลูตาเมตให้แสดงข้อความว่า "ใช้โมโนโซเดียมกลูตาเมตเป็นวัตถุดิบปรุงแต่งรสอาหาร"

1.9 ข้อความว่า "ใช้ เป็นวัตถุดิบให้ความหวานแทนน้ำตาล" (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของวัตถุดิบให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้)

1.10 ข้อความว่า "แต่งกลิ่นธรรมชาติ", "แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ", "แต่งกลิ่นสังเคราะห์", "แต่งรสธรรมชาติ" หรือ "แต่งรสเลียนธรรมชาติ" แล้วแต่กรณีถ้ามีการใช้

1.11 แสดงวันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุการใช้ หรือควรบริโภคก่อน โดยมีคำว่า "ผลิต" หรือ "หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" กำกับ แล้วแต่กรณีดังต่อไปนี้

ก. อาหารที่เก็บได้ไม่เกิน 90 วัน ให้แสดงวันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน

ข. อาหารที่เก็บได้เกิน 90 วัน ให้แสดงเดือนปีที่ผลิต หรือวันเดือนปีที่หมดอายุ หรือวันเดือนปีที่ควรบริโภคก่อน

ค. อาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดให้แสดงวันเดือนปีที่หมดอายุ เช่น นมเปรี้ยว นมพาสเจอร์ไรส์ ชนมปัง

1.12 คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

1.13 วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)

1.14 วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กก่อน หรือบุคคลกลุ่มใดใช้โดยเฉพาะ

1.15 ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

สำหรับอาหารกลุ่ม 4 อย่างน้อยต้องแสดงข้อความ

1. ชื่ออาหาร

2. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่ายแล้วแต่กรณี โดยมีคำว่า "ผลิตโดย" หรือ "ผลิต-แบ่งบรรจุโดย" กำกับ สำหรับอาหารที่ผลิตภายในประเทศอาจแสดงสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่ง บรรจุก็ได้ ในกรณีที่เป็นอาหารนำเข้าให้แสดงประเทศผู้ผลิตด้วย

3. ปริมาณสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก

4. วันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุการใช้ หรือควรบริโภคก่อน โดยมีคำว่า "ผลิต" หรือ "หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" กำกับ)



แท้จริงแล้วเลขสารบบอาหารคืออะไร

ผู้ประกอบการหลายรายมักเอาเลขสารบบอาหาร 13 หลัก หรือที่เรียกสั้น ๆ ว่า “เครื่องหมาย ออย.” ไปถอดอ้าง ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด คิดว่าอาหารเหล่านั้นมีสรรพคุณดังที่โฆษณา แท้จริงแล้วเลข 13 ตัวในกรอบเครื่องหมาย ออย. ที่พบเห็นในฉลากผลิตภัณฑ์อาหารนั้น เปรียบเสมือนรหัสลับที่ ออย. กำหนดขึ้น ซึ่งจะระบุข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับสถานที่ และข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อใช้ในการตรวจสอบทำให้สามารถกำกับดูแลผลิตภัณฑ์ภายหลังออกสู่ท้องตลาดได้สะดวก คล่องตัว และมีประสิทธิภาพมากขึ้น การที่ผลิตภัณฑ์อาหารใดได้รับเลขสารบบอาหารนั้นหมายความว่า ผลิตภัณฑ์อาหารนั้นได้รับการขึ้นทะเบียนอย่างถูกต้องตามกฎหมาย แต่ไม่ได้หมายความรวมถึงการโฆษณาสรรพคุณต่าง ๆ ซึ่งผู้ผลิตจะต้องมีการขออนุญาตโฆษณาต่างหาก ดังนั้นเลขสารบบอาหารหรือเครื่องหมาย ออย. จึงไม่ได้เป็นสัญลักษณ์ที่ใช้รับประกันสรรพคุณที่โฆษณา แต่เป็นเพียงสัญลักษณ์ที่ทำให้ทราบว่าผลิตภัณฑ์นั้นขึ้นทะเบียนอย่างถูกต้องเท่านั้น สำหรับรายละเอียดของเลขสารบบอาหาร 13 หลักนี้ จะแบ่งออกเป็น 5 กลุ่ม คือ XX - X - XXXXX - Y - YYYY ซึ่งแต่ละกลุ่มจะมีความหมายดังต่อไปนี้

กลุ่มที่ 1 XX แสดงจังหวัดที่เป็นที่ตั้งของสถานที่ผลิตหรือนำเข้าอาหาร โดยใช้ตัวเลขที่ใช้แทนชื่อจังหวัดของกระทรวงมหาดไทย ซึ่งรายละเอียดแสดงดังตารางที่ 1

กลุ่มที่ 2 X แสดงสถานะของสถานที่ผลิตอาหาร หรือนำเข้าอาหาร และหน่วยงานที่อนุญาต

หมายเลข 1 คือสถานที่ผลิตอาหารซึ่ง ออย. เป็นผู้อนุญาต

หมายเลข 2 คือสถานที่ผลิตอาหารซึ่ง จังหวัดเป็นผู้อนุญาต

หมายเลข 3 คือสถานที่นำเข้าอาหาร ซึ่ง ออย. เป็นผู้อนุญาต

หมายเลข 4 คือสถานที่นำเข้าอาหาร ซึ่งจังหวัดเป็นผู้อนุญาต

กลุ่มที่ 3 XXXXX

เลข 3 หลักแรก คือเลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือเลขสถานที่นำเข้าอาหาร ที่ได้รับอนุญาต

เลข 2 หลักท้าย คือ ตัวเลข 2 หลักสุดท้ายของปีพุทธศักราชที่อนุญาต

กลุ่มที่ 4 Y แสดงหน่วยงานที่ออกเลขสารบบอาหาร

หมายเลข 1 คือ อาหารที่ได้รับเลขสารบบจาก ออย.

หมายเลข 2 คือ อาหารที่ได้รับเลขสารบบจากจังหวัด

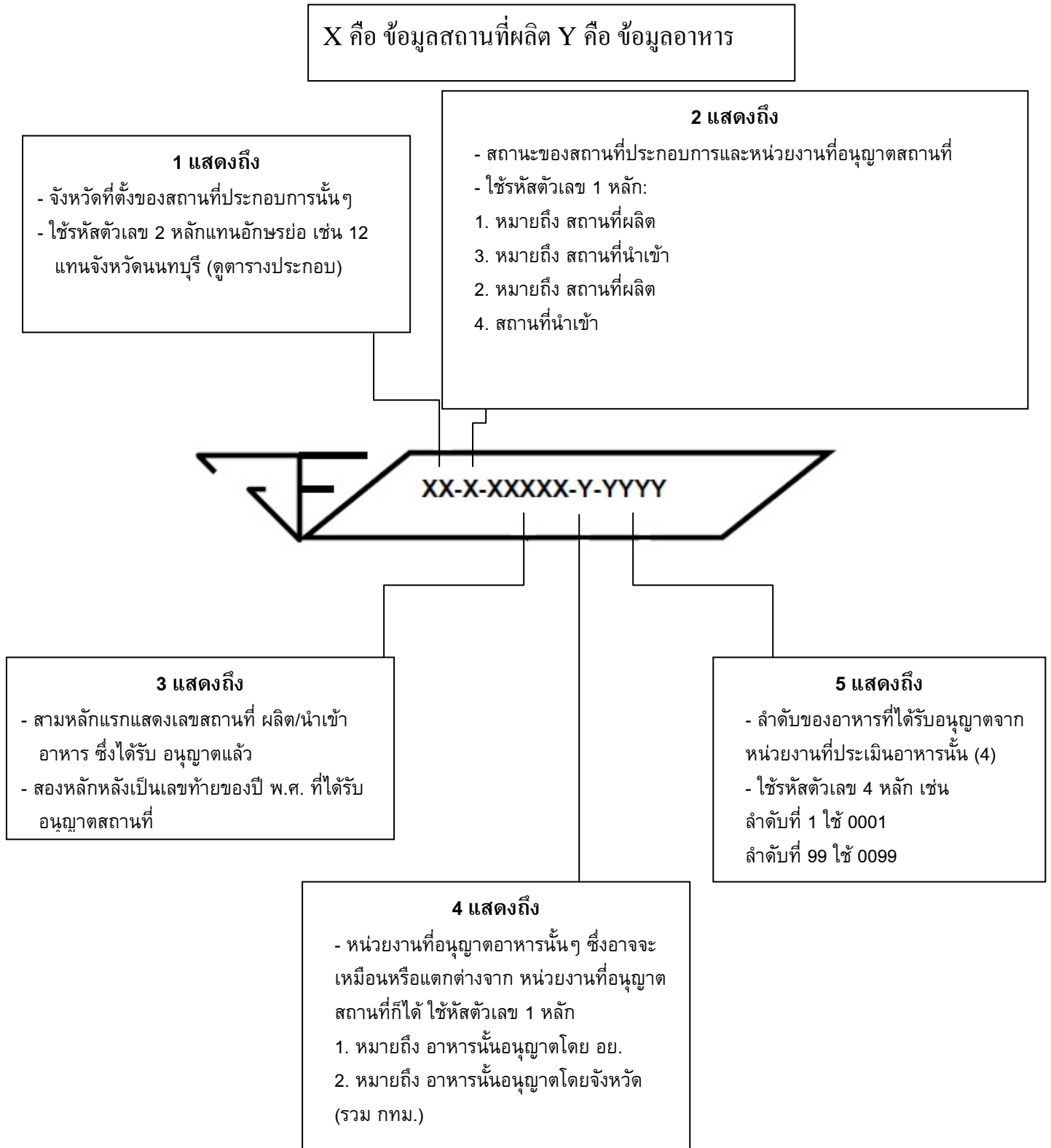
กลุ่มที่ 5 YYYY แสดงลำดับที่ของอาหารที่ผลิตโดยสถานที่ผลิต หรือ นำเข้าโดยสถานที่นำเข้าแต่ละแห่ง แยกหน่วยงานที่เป็นผู้อนุญาต

ตัวอย่างของเลขสารบบอาหาร เช่น น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีหมายเลข 72-2-08545-2-0205 หมายความว่า น้ำดื่มนี้ผลิตที่จังหวัดสุพรรณบุรี (หมายเลข 72 ได้จากตารางที่ 1) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุพรรณบุรีเป็นผู้อนุญาต (หมายเลข 2 อาหารที่ได้รับเลขสารบบจากจังหวัด) เป็นสถานที่ผลิตน้ำดื่มที่มาขึ้นบัญชีเป็นลำดับที่ 85 (หมายเลข 085) ในปี 2545 (หมายเลข 45) ได้รับเลขสารบบอาหารจากจังหวัดสุพรรณบุรี เป็นลำดับที่ 205 เป็นต้น จะเห็นได้ว่าเลขสารบบอาหารช่วยให้เรา



ทราบแหล่งที่มาของอาหารได้เบื้องต้น ซึ่งก็จะเป็นประโยชน์ในการตรวจสอบรายละเอียดในเชิงลึกได้อย่างดีเยี่ยมในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มีปัญหา นอกจากนี้ยังระบุตัวตนของผลิตภัณฑ์ได้ เพราะเลขสารบบอาหารจะไม่ซ้ำกัน หากมีผู้ประกอบการรายใด ปลอมเลขทะเบียน หรือนำเลขสารบบอาหารของผลิตภัณฑ์อื่นมาใช้ เราก็จะทราบได้ทันที

รูปที่ 1 รายละเอียดของข้อมูลที่แสดงบนเลขสารบบอาหาร



ตารางที่ 1 รหัสจังหวัด เรียงตามลำดับตัวเลขรหัสจังหวัด

รหัสจังหวัด	ชื่อจังหวัด	รหัสจังหวัด	ชื่อจังหวัด	รหัสจังหวัด	ชื่อจังหวัด
10	กรุงเทพมหานคร	37	อำนาจเจริญ	64	สุโขทัย
11	สมุทรปราการ	38	หนองบัวลำภู	65	พิษณุโลก
12	นนทบุรี	40	ขอนแก่น	66	พิจิตร
13	ปทุมธานี	41	อุดรธานี	67	เพชรบูรณ์
14	พระนครศรีอยุธยา	42	เลย	70	ราชบุรี
15	อ่างทอง	43	หนองคาย	71	กาญจนบุรี
16	ลพบุรี	44	มหาสารคาม	72	สุพรรณบุรี
17	สิงห์บุรี	45	ร้อยเอ็ด	73	นครปฐม
18	ชัยนาท	46	กาฬสินธุ์	75	สมุทรสงคราม
19	สระบุรี	47	สกลนคร	76	เพชรบุรี
20	ชลบุรี	48	นครพนม	77	ประจวบคีรีขันธ์
21	ระยอง	49	มุกดาหาร	80	นครศรีธรรมราช
22	จันทบุรี	50	เชียงใหม่	81	กระบี่
23	ตราด	51	ลำพูน	82	พังงา
24	ฉะเชิงเทรา	52	ลำปาง	83	ภูเก็ต
25	ปราจีนบุรี	53	อุดรดิตถ์	84	สุราษฎร์ธานี
26	นครนายก	54	แพร่	85	ระนอง
27	สระแก้ว	55	น่าน	86	ชุมพร
30	นครราชสีมา	56	พะเยา	90	สงขลา
31	บุรีรัมย์	57	เชียงราย	91	สตูล
32	สุรินทร์	58	แม่ฮ่องสอน	92	ตรัง
33	ศรีสะเกษ	60	นครสวรรค์	93	พัทลุง
34	อุบลราชธานี	61	อุทัยธานี	94	ปัตตานี
35	ยโสธร	62	กำแพงเพชร	95	ยะลา
36	ชัยภูมิ	63	ตาก	96	นราธิวาส

ที่มา : กระทรวงมหาดไทย



ดูฉลากอย่างไร ไม่ตกเป็นเหยื่อผลิตภัณฑ์หลอกลวง

ถ้าอยากจะเป็นคนฉลาดซื้อ ฉลาดใช้ ไม่ถูกหลอกลวง ต้องหัดอ่านฉลากผลิตภัณฑ์จนเป็นนิสัย เพราะฉลากเป็นที่บอกข้อมูลที่จำเป็นต่อการตัดสินใจ ซึ่ง อย. ได้กำหนดสิ่งที่ผู้ผลิตต้องแสดงในฉลากอาหารดังที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้น แต่สำหรับผู้บริโภคอย่างเรามีหลักง่าย ๆ ในการอ่านข้อมูลฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร ดังนี้

1. อ่าน ชื่อผลิตภัณฑ์และประเภทผลิตภัณฑ์เพื่อให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ใช้สำหรับอะไร และให้ประโยชน์ใด ๆ ต่อร่างกาย

2. อ่านดู วัน เดือน ปีที่ผลิต หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดี ไม่เก่าเก็บ ไม่หมดอายุ

3. อ่านส่วนประกอบ เพื่อเปรียบเทียบคุณค่าและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ประเภทเดียวกัน และหลีกเลี่ยงส่วนประกอบที่ไม่ต้องการ

4. อ่านสรรพคุณหรือประโยชน์ ดูว่าตรงตามที่ต้องการหรือไม่ หากมีการโฆษณาขายผลิตภัณฑ์ที่มีคุณสมบัติที่น่าจะเหลือเชื่อเกินจริง ให้กลับมาอ่านตรงสรรพคุณ และเชื่อเฉพาะข้อมูลที่ระบุบนฉลากผลิตภัณฑ์เท่านั้น ข้อมูลอื่น ๆ นอกเหนือจากนั้น อาจเป็นการโฆษณาโอ้อวดเกินจริง

5. นอกจากนี้ยังมีข้อมูลอื่น ๆ อีกที่สำคัญ เช่น สถานที่ผลิต ว่าผลิตที่ใดหรือใครเป็นผู้จัดจำหน่าย เวลาที่เกิดปัญหาทางสุขภาพเราสามารถทราบแหล่งที่ผลิตและแหล่งที่มาได้

6. อ่านดูว่ามีปริมาณสุทธิเท่าใดเพื่อคุ้มค่างบเงินที่ต้องเสียไปในการซื้อผลิตภัณฑ์นั้น ๆ

7. เครื่องหมายรับรองคุณภาพมาตรฐาน เช่น เครื่องหมาย อย. ,มอก. เป็นต้น



ทั้งนี้ เครื่องหมาย ออย. ไม่ได้เป็นเกณฑ์ที่แสดงความถูกต้องหรือคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์สุขภาพทุกชนิด ดังนั้นผู้บริโภคไม่ควรคำนึงแค่ว่ามี ออย. ควรซื้อ หรือ ไม่มี ออย. ไม่ควรซื้อ สิ่งที่สำคัญอย่างยิ่งที่ผู้บริโภคควรระลึกไว้ นั่นคือ ควรอ่านข้อมูลบนฉลากส่วนอื่น ๆ และรู้จักใช้ข้อมูลบนฉลากให้เป็นประโยชน์ก่อนการพิจารณาตัดสินใจซื้อ ไม่หลงเชื่อคำโฆษณาที่กล่าวอ้างสรรพคุณ หากเราปฏิบัติได้ดังกล่าวมาแล้วตามหลักข้างต้นให้เป็นนิสัย จะทำให้เราได้รับประโยชน์จากอาหารนั้นอย่างคุ้มค่ากับเงินที่ต้องเสียไป เท่านั้นท่านก็จะเป็นคนที่ฉลาดซื้อ ฉลาดใช้ ไม่ถูกหลอกลวง เห็นไหมคะ ฉลากบอกอะไรได้มากกว่าที่คุณคิดจริงๆ

จำไว้นะคะ ก่อนซื้ออาหารครั้งต่อไป “มองหาฉลากภาษาไทย ดูส่วนผสมข้างในอย่างถ่วงถี้ มีแหล่งที่มาชัดเจนดี การันตีด้วยเครื่องหมายรับรองคุณภาพมาตรฐาน ไม่มีการกล่าวอ้างสรรพคุณเกินจริง” แล้วคุณจะได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพมาตรฐาน ไม่ตกเป็นเหยื่อของการหลอกลวงจากโฆษณาอีกต่อไป

เอกสารอ้างอิง

- 1.ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 194 พ.ศ. 2543 เรื่องฉลาก
- 2.ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 252 พ.ศ 2545 เรื่องฉลาก (ฉบับที่ 2)

