



## การควบคุมความปลอดภัยของ บรรจุภัณฑ์อาหารตามข้อกำหนดในกฎหมาย

อูมา บริบูรณ์  
สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

ทุกวันนี้ผู้คนหันมาสนใจสุขภาพกันมากขึ้น โดยเฉพาะด้าน คุณประโยชน์และความปลอดภัยของอาหาร จะเห็นได้จากข้อมูลข่าวสาร ต่างๆ ที่เกี่ยวกับอาหารมีให้เห็นกันอย่างต่อเนื่อง ทั้งยังให้ความสนใจกับ สิ่งที่ควบคุมเกี่ยวกับอาหารคือบรรจุภัณฑ์ด้วย เนื่องมาจากวิถีการดำเนินชีวิต ที่เปลี่ยนไป อาหารสำเร็จรูป อาหารแช่แข็ง อาหารจานด่วน อาหารพร้อม รับประทาน มีบทบาทที่สำคัญในครัวเรือนยุคปัจจุบันนี้มากขึ้น เพียงนำ เข้าเครื่องไมโครเวฟ 1-2 นาที ก็สามารถรับประทานได้แล้ว จากค่านิยม ดังกล่าว ทำให้อุตสาหกรรมอาหารเติบโตอย่างรวดเร็ว ควบคู่ไปกับ



“

วัตถุดิบที่นำไปใช้ในการผลิตต้องได้มาตรฐาน มีกระบวนการตรวจสอบ และมีการรับรอง เมื่อผลิตมาเป็นบรรจุภัณฑ์แล้ว ต้องมั่นใจว่าไม่มีการละลายออกมาของสารที่มีอยู่ในบรรจุภัณฑ์นั้นๆ ลงมาสู่อาหาร จนก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของอาหาร หรือ เป็นอันตราย ต่อการบริโภค

”

นวัตกรรมการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ เพื่อรองรับวัตถุประสงค์ของการเก็บรักษา ถนอมอาหาร ความสะอาด ในการกระจายสินค้า จากผู้ผลิตไปสู่ผู้บริโภค จากแนวโน้มดังกล่าวผลักดันให้มีการวิจัยคิดค้นวัสดุและเทคโนโลยีใหม่ขึ้นมาเพื่อให้บรรจุภัณฑ์สามารถตอบสนอง ความต้องการในอุตสาหกรรมอาหารได้ สิ่งที่มาคือนอกจากอาหารเหล่านั้นจะต้องมีคุณค่าทางโภชนาการ สะอาดปลอดภัย แล้วภาชนะที่ใช้บรรจุอาหารก็ต้องมั่นใจ ว่าปลอดภัยที่จะใช้บรรจุอาหารเหล่านั้นด้วยมีผู้บริโภคจำนวนมากที่ยังกังวลและไม่มั่นใจถึงคุณภาพของบรรจุภัณฑ์อาหาร โดยเฉพาะในกลุ่มบรรจุภัณฑ์พลาสติกซึ่งทำมาจากสารเคมีหลากหลายประเภท และมีการใช้เพื่อบรรจุอาหารกันมาก ตลอดจนบางครั้งจะได้รับข้อมูลข่าวสารต่างๆผ่านทางอีเมล โดยที่ข้อมูลเหล่านั้นอาจจะมาจากแหล่งที่ไม่มีการตรวจสอบข้อมูลที่ถูกต้อง กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์เป็นหน่วยงานหลักที่มีการตรวจวิเคราะห์บรรจุภัณฑ์อาหาร มักจะได้รับการสอบถามข้อมูลด้านความปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์อาหารอยู่เสมอ ในคำถามเหล่านี้จะเกี่ยวกับการใช้งานของบรรจุภัณฑ์ในชีวิตประจำวัน และความไม่มั่นใจว่าบรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่จะได้รับความควบคุมให้ปลอดภัย เช่นเดียวกับอาหาร

บรรจุภัณฑ์อาหารมีการตรวจสอบหรือ มีข้อกำหนดตาม กฎหมาย เพื่อควบคุมด้านความปลอดภัยในการนำไปใช้งานหรือ ไม่อย่างไร ผู้บริโภคมั่นใจได้มากน้อยแค่ไหนในการใช้ หรือบริโภคอาหารที่บรรจุอยู่ในบรรจุภัณฑ์เหล่านี้ การควบคุมกระบวนการผลิต และการนำบรรจุภัณฑ์ไปใช้นั้น มีหลักการสำคัญคือ วัตถุดิบที่นำไปใช้ในการผลิตต้องได้มาตรฐาน มีกระบวนการตรวจสอบ และมีการรับรอง เมื่อผลิตมาเป็นบรรจุภัณฑ์แล้ว ต้องมั่นใจว่าไม่มีการละลายออกมาของสารที่มีอยู่ในบรรจุภัณฑ์นั้นๆ ลงมาสู่อาหาร จนก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของอาหาร หรือ เป็นอันตรายต่อการบริโภคอาหารนั้น ดังนั้นจึงมีกฎข้อบังคับจากประเทศ หรือกลุ่มประเทศ ต่างๆออกมาเพื่อควบคุมการผลิต และการนำไปใช้บรรจุภัณฑ์ต่างๆ โดยเฉพาะที่เกี่ยวกับอาหาร

การควบคุมการใช้บรรจุภัณฑ์อาหารของประเทศสหรัฐอเมริกา โดย US-FDA กฎหมายของสหรัฐอเมริกาไม่ได้ควบคุมโดยตรงที่บรรจุภัณฑ์สำเร็จ แต่ควบคุมที่วัตถุดิบหรือสารตั้งต้นที่ใช้ในการผลิตบรรจุภัณฑ์แต่ละชนิด วัตถุดิบที่ใช้ในการขบวนการผลิตบรรจุภัณฑ์อาหารเรียกว่า Food Contact Substance ( FCS ) ให้ถือว่า FCS เป็น Indirect Food Additive มีข้อกำหนดชนิดและปริมาณที่อนุญาตให้ใช้ในการผลิตบรรจุภัณฑ์ และมาตรฐานของวัตถุดิบ การใช้หรือจำหน่าย FCS ชนิดใหม่ที่ยังไม่มีการอนุมัติมาก่อน ต้องมีการยื่นขอ เป็น Food Contact Notification ( FCN ) ต่อ US-FDA เพื่อการอนุมัติให้ใช้ได้เป็นกรณีไป โดยต้องมีข้อมูลทาง

“ สำหรับบรรจุภัณฑ์ที่ยังไม่ได้สัมผัสกับอาหาร แต่วางจำหน่ายในตลาด เช่น ถ้วย จาน เข็ม ของใช้บนโต๊ะอาหาร เป็นต้น จะต้องมี การตรวจสอบ และติดฉลาก หรือแสดงสัญลักษณ์ ให้เห็นว่าใช้สัมผัสอาหารได้ ”

ด้านคุณลักษณะของสารเคมี ความเป็นพิษและการประเมินความเสี่ยง ผู้ผลิตสารเคมีเหล่านั้นต้องมีข้อมูลโดยละเอียดที่ตั้งอยู่บนหลักการทางวิทยาศาสตร์

การควบคุมการใช้บรรจุภัณฑ์ของ ประเทศในสหภาพยุโรป (EU) ระเบียบของสหภาพยุโรปจะควบคุมวัสดุที่ใช้ผลิต และบรรจุภัณฑ์สำเร็จ โดยถือว่าเป็น วัสดุหรือบรรจุภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อสัมผัสอาหาร (material or article intended to come into contact with foodstuffs) การควบคุมคุณภาพโดยผ่านข้อบังคับร่วมกันของEU ซึ่งเรียกว่า Directive ต่างๆ ประกอบด้วยข้อบังคับทั่วไป ของทุกประเภทวัสดุ(Framework Directive) และข้อกำหนดควบคุมเฉพาะของแต่ละประเภทวัสดุ ( Specific Directive) ในข้อกำหนดทั้งหมดของ EU มีวัตถุประสงค์เพื่อจะควบคุมการใช้วัสดุดิบ โดยกำหนดชนิด และค่าการแพร่กระจายของวัสดุดิบนั้นออกมาจากผลิตภัณฑ์ รายละเอียดตามรายการสารที่อนุญาตให้ใช้ ( Positive List ) แยกประเภทของวัสดุดิบที่ใช้ เช่น รายการสารโมโนเมอร์ สารตั้งต้น และรายการสารเติมแต่ง เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีการกำหนดคุณภาพการแพร่กระจายของสารจากบรรจุภัณฑ์สำเร็จที่พร้อมจะใช้งาน ซึ่งเรียกว่า Overall Migration ด้วย สำหรับบรรจุภัณฑ์ที่ยังไม่ได้สัมผัสกับอาหาร แต่วางจำหน่ายในตลาด เช่น ถ้วย จาน เข็ม ของใช้บนโต๊ะอาหาร เป็นต้น จะต้องมี การตรวจสอบ และติดฉลาก หรือแสดงสัญลักษณ์ ให้เห็นว่าใช้สัมผัสอาหารได้ นอกจากนี้ยังมีกฎซึ่งบังคับ ผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าสินค้าที่เกี่ยวข้องต้องรับผิดชอบ ขยะบรรจุภัณฑ์ภายหลังการใช้งานด้วย

การควบคุมการใช้บรรจุภัณฑ์ในประเทศแถบเอเชีย ส่วนใหญ่นิยมใช้ตามข้อกำหนดของ 2 กลุ่มประเทศที่กล่าวมาโดยที่บางประเทศก็มีการผสมผสานทั้ง 2 แนวทางนี้เข้าด้วยกันแล้วกำหนดในข้อปลีกย่อยอื่นเพิ่มเติม เพื่อให้เหมาะสมต่อการใช้งาน แล้วใช้เป็นมาตรฐานเพื่อ

ควบคุมผลิตภัณฑ์ภายในประเทศ เช่น ประเทศ ญี่ปุ่น และอินเดีย เป็นต้น สำหรับประเทศไทยนั้น มี

การควบคุมคุณภาพตามกฎหมายของบรรจุภัณฑ์ที่ใช้กับอาหาร โดยผ่านทางประกาศกระทรวงสาธารณสุข 3 ฉบับ ซึ่งจะควบคุมบรรจุภัณฑ์สำเร็จ ทั้งด้านวัสดุดิบที่ใช้ต้องปลอดภัย การตกค้างอยู่ของสารเคมีอันตรายต้องเป็นไปตามข้อกำหนดที่มั่นใจในความปลอดภัย และในด้านการละลายออกมาของสารเคมีจากบรรจุภัณฑ์เหล่านั้นก็ต้องอยู่ในข้อกำหนดของการนำไปใช้งาน รายละเอียดของประกาศฯแต่ละฉบับมี



“

ผู้บริโภคที่บริโภคอาหารสำเร็จรูป ที่มีเลขสารบบอาหารของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือโรงงานที่ผลิตอยู่ในระบบGMP ก็มั่นใจได้ว่า บรรจุภัณฑ์ที่นำมาพร้อมกับอาหารปลอดภัย

”



ดังต่อไปนี้คือ ฉบับที่ 92 (พ.ศ. 2528 ) เรื่องกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร ซึ่งในประกาศ ฉบับนี้กล่าวถึงข้อกำหนดต่างๆ และข้อกำหนดของภาชนะบรรจุที่ทำจาก เซรามิก โลหะเคลือบ และพลาสติก ต่อมาได้ยกเลิกข้อกำหนดของภาชนะพลาสติกออกไป และได้จัดทำเป็นประกาศเฉพาะ ภาชนะพลาสติกอย่างเดียว ปัจจุบันที่ใช้อยู่คือประกาศฉบับที่ 295(พ.ศ. 2548) เรื่องกำหนดคุณภาพ หรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ประกาศฉบับที่ 117(พ.ศ. 2532) เรื่องขบวนการ ในประกาศฉบับนี้จะมีข้อกำหนด ของ ขบวนการที่ทำจากพลาสติก ส่วนประกอบต่างๆ ของขบวนการ รวมทั้งห้วนมยางที่ใช้กับขบวนการด้วย

นอกจากนี้ยังมีมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมอีกหลายฉบับที่เกี่ยวข้อง มีทั้งมาตรฐานบังคับ และมาตรฐานสมัครใจโดยมีเครื่องหมาย มอก. แสดงให้เห็นถึงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ด้วย และในกรณีของบรรจุภัณฑ์ที่ยังไม่ได้สัมผัสกับอาหาร แต่วางจำหน่ายในตลาดและมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้บรรจุอาหาร เช่น ถัง ถ้วย จาน ชาม ของใช้บนโต๊ะอาหาร เป็นต้น จะมีการควบคุมให้เป็นสินค้าที่มีฉลาก โดยสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ดังนั้นผู้บริโภคที่บริโภคอาหารสำเร็จรูป ที่มีเลขสารบบอาหารของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือโรงงานที่ผลิตอยู่ในระบบGMP ก็มั่นใจได้ว่า บรรจุภัณฑ์ที่นำมาพร้อมกับอาหารปลอดภัย ทั้งนี้เพราะว่าบรรจุภัณฑ์เหล่านี้จะได้รับการตรวจสอบไปพร้อมกับอาหาร ส่วนการใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทต่างๆ เช่น เครื่องครัว หรือ อุปกรณ์ ให้สังเกตการรับรองสินค้า โดยดูที่เครื่องหมาย มอก. และต้องมีการติดฉลากเพื่อแจ้งรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ การใช้ และคำเตือนต่างๆ ที่สำคัญคือต้องใช้งานอย่างถูกวิธี เช่น ใช้กับอุณหภูมิที่ไม่เกินที่กำหนดไว้ ใช้ตามวัตถุประสงค์ที่ผลิตขึ้น เช่น ไม่นำกาละมังซักผ้า ไปบรรจุอาหาร เป็นต้น การนำบรรจุภัณฑ์ที่ใช้แล้วไปใช้ซ้ำต้องล้างให้สะอาดก่อนนำไปใช้ การปฏิบัติดังนี้ก็มั่นใจได้ว่าใช้บรรจุภัณฑ์อาหารได้อย่างปลอดภัย