

รายงานปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

“การยกระดับมาตรฐานการระบุฉลากของบรรจุภัณฑ์”

“Upgrading Labeling package Standard to Codex package Standard”

และ

“ประสิทธิภาพการจัดการโปรแกรมการทำความสะอาด”

“Efficiency of Cleaning Program Management”

โดย
นางสาวกนกภรณ์ สุขสุด B4251989
นางสาววันวิสาข์ แสงโรจน์ศิริกุล B4252726

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชา 305 497 สหกิจศึกษา

สาขาเทคโนโลยีอาหาร

สำนักวิชาการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

วันที่ 20 ธันวาคม 2545

รายงานปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

“การยกระดับมาตรฐานการระบุดอกของบรรจุภัณฑ์”

“Upgrading Labeling package Standard to Codex package Standard”

และ

“ประสิทธิภาพการจัดการโปรแกรมการทำความสะอาด”

“Efficiency of Cleaning Program Management”

นางสาวกนกภรณ์ สุขสุด B4251989
นางสาววันวิสาข์ แสงโรจน์ศิริกุล B4252726

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

ปฏิบัติงาน ณ

บริษัท เจียเม้ง จำกัด

119 หมู่ 8 ถ.มิตรภาพ - พิมาย ต.หนองงูเหลือม

อ.เฉลิมพระเกียรติ จ.นครราชสีมา 30000

วันที่ 20 ธันวาคม พ.ศ. 2545

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เรียน อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา สาขาเทคโนโลยีอาหาร อาจารย์ปิยฉรรณ กาสลัก

ตามที่ข้าพเจ้า นางสาวกนกภาสน์ สุขสุด และ นางสาววันวิสาข์ แสงโรจน์ศิริกุล นักศึกษาสาขาเทคโนโลยีอาหาร สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา(305 497) ระหว่างวันที่ 2 กันยายน พ.ศ. 2545 ถึงวันที่ 20 ธันวาคม พ.ศ. 2545 ในตำแหน่งผู้ช่วยพนักงาน HACCP & SQF 2000 ณ บริษัท เจียเม็ง จำกัด และได้รับมอบหมายจาก Job Supervisor ให้ศึกษาและทำรายงาน เรื่อง การยกระดับมาตรฐานการระบุดอกของบรรจุภัณฑ์ภายในบริษัท (Upgrading Labeling package Standard to Codex package Standard) และเรื่อง ประสิทธิภาพการจัดการโปรแกรมการทำความสะอาด (Efficiency of Cleaning Program Management)

บัดนี้ การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาได้สิ้นสุดลงแล้ว ข้าพเจ้าจึงขอส่งรายงานดังกล่าวมาพร้อมกันนี้ จำนวน 1 เล่มเพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อ โปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวกนกภาสน์ สุขสุด)

(นางสาววันวิสาข์ แสงโรจน์ศิริกุล)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgment)

การที่ข้าพเจ้าได้มาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ บริษัท เจียแม็ง จำกัด ตั้งแต่วันที่ 2 กันยายน 2545 ถึงวันที่ 20 ธันวาคม 2545 และได้จัดทำโครงการเรื่อง การยกระดับมาตรฐานการระบุดอกของบรรจุภัณฑ์และเรื่อง ประสิทธิภาพการจัดการ โปรแกรมการทำความสะอาด ส่งผลให้ข้าพเจ้าได้รับความรู้ และประสบการณ์ที่มีคุณค่ามากมาย สำหรับรายงานวิชาสหกิจศึกษานี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่าย ดังนี้

1. คุณถวัลย์ มานะธัญญา ประธานอำนวยการฝ่ายผลิต บริษัท เจียแม็ง จำกัด ที่เล็งเห็นความสำคัญของระบบการศึกษารูปแบบของสหกิจศึกษา และให้โอกาสที่มีคุณค่ายิ่งต่อข้าพเจ้า

2. คุณประพิศ มานะธัญญา กรรมการผู้จัดการ (MD)

3. คุณดำรงค์ บุญอุทิศ ผู้จัดการทั่วไปฝ่ายผลิต (GMP)

4. คุณสาหร่าย ศรีศิริ ผู้จัดการแผนกคุณภาพ (QMR)

5. คุณสมศักดิ์ กำจรกิจบวร ผู้จัดการฝ่ายคุณภาพ (SAN)

6. คุณบัญชา บุญยนิคย์ ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล (SCH)

7. คุณนิตยา แห่งล้อม ผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ (SCB)

8. คุณนัยนา อยู่กำเหนิด ผู้จัดการฝ่ายบัญชีและการเงิน (SCA)

9. คุณขวัญชัย ศิริจันทร์ ผู้จัดการฝ่ายเกษตรกรรม (SCG)

10. คุณสุวิชัย แห่งล้อม ผู้จัดการฝ่ายผลิต (SCP)

11. คุณเริงหทัย ตำราญ HACCP PLAN (R122) ซึ่งเป็น Job Supervisor

12. คุณสนิท หมั่นสาร GMP System Officer (R121) ซึ่งเป็น Job Supervisor

และบุคลากรท่านอื่น ที่ไม่ได้กล่าวนามไว้ ณ ที่นี้ทุกท่าน ที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือ ในการจัดทำรายงานฉบับนี้

ข้าพเจ้าใคร่ขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่าน ที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูล เป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานจนเสร็จสมบูรณ์ ตลอดจนให้การดูแล แนะนำเพื่อให้เกิดทักษะความเข้าใจในการปฏิบัติงานจริง ข้าพเจ้าขอขอบคุณไว้ ณ ที่นี้

นางสาวกนกภาสน์ สุขสุด

นางสาววันวิสาข์ แสงโรจน์ศิริกุล

ผู้จัดทำรายงาน

20 ธันวาคม 2545

บทคัดย่อ

(Abstract)

จากโครงการยกระดับมาตรฐานผลาก โดยทำการศึกษารายละเอียดมาตรฐาน Codex และมาตรฐาน ยุโรป พบว่าการกำหนดการระบุนผลากอาหาร ของทั้งสองจะมีส่วนที่คล้ายคลึงกัน คือ ในการระบุนผลากอาหารจะต้องทำการระบุชื่อผลิตภัณฑ์ รายการของส่วนประกอบที่ใช้ในผลิตภัณฑ์ ปริมาณสุทธิ การระบุวันที่ (use by date) ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต สถานะการเก็บรักษา แหล่งกำเนิดหรือแหล่งผลิต และคำแนะนำในการใช้ผลิตภัณฑ์หรือคู่มือในการใช้ผลิตภัณฑ์ แต่ในการระบุส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์นั้น มาตรฐาน Codex ได้กำหนดไว้ว่าอาหารที่ส่วนประกอบเพียงอย่างเดียวกินให้ไม่ต้องทำการระบุนผลาก แต่ในส่วนของมาตรฐานยุโรป ได้กำหนดไว้ว่าอาหารที่มีส่วนประกอบเพียงอย่างเดียว ชื่อของผลิตภัณฑ์จะต้องบ่งบอกที่ใช้ในผลิตภัณฑ์ เช่น ข้าวหอมมะลิตราหงษ์ทอง ซึ่งมาตรฐาน Codex ได้กำหนดให้ทำการระบุ Lot No. บนผลาก เนื่องจาก Lot No. จะมีประโยชน์มากในการเรียกคืนสินค้า เมื่อเกิดความผิดพลาด หรือเกิดความเสียหายต่อผลิตภัณฑ์ ที่อาจก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค และพบว่ามาตรฐานยุโรปได้กำหนดให้ระบุนผลากผลิตภัณฑ์เพิ่มเติมจากมาตรฐาน Codex คือ ปริมาณที่แน่นอนของส่วนประกอบ และการให้ความสำคัญ และเอาใจใส่ในผลิตภัณฑ์ประเภทที่มีแอลกอฮอล์ ซึ่งจากการศึกษาและทำการตรวจเช็คบรรจุภัณฑ์ของบริษัทตามมาตรฐาน Codex พบว่าการระบุนผลากส่วนใหญ่ของบริษัทฯ จะทำการระบุเพียง ชื่อผลิตภัณฑ์ น้ำหนักสุทธิ แหล่งที่ผลิต ชื่อที่อยู่ผู้ผลิต และ Lot No. ส่วนที่ไม่ตรงตามมาตรฐาน คือ ชื่อที่อยู่ผู้จำหน่าย คู่มือการใช้ การระบุวันที่ และสถานะการเก็บรักษา โดยการศึกษามาตรฐานทั้ง 2 มาตรฐาน นั้นเพื่อให้เกิดความเข้าใจที่ถูกต้อง และมีการระบุรายละเอียดบนผลากของผลิตภัณฑ์ให้เป็น มาตรฐานเดียวกันทั้งบริษัทฯ



บทคัดย่อ

(Abstract)

การทำความสะอาดเป็นกิจกรรมที่มีความสำคัญมากประการหนึ่งต่อพื้นที่บริเวณกระบวนการผลิตภายในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร เนื่องจากการปล่อยให้เกิดการสะสมของสิ่งสกปรกต่างๆ ภายในเครื่องจักรและพื้นที่ในส่วนการผลิต ทำให้เป็นแหล่งที่ก่อให้เกิดเชื้อโรค โดยเป็นสาเหตุการเข้ามาอยู่อาศัยของสัตว์พาหะ ซึ่งส่งผลกระทบต่อคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร ทั้งนี้การทำความสะอาดจึงเป็นแนวทางการควบคุมและลดการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมต่างๆ ในพื้นที่ส่วนการผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์อาหาร อีกทั้งการทำความสะอาดเป็นโปรแกรมหนึ่งในการควบคุมสุขลักษณะขั้นพื้นฐานของโรงงาน หรือ GMP ซึ่งจะต้องได้รับการตรวจติดตามและทวนสอบถึงประสิทธิภาพการทำความสะอาด

บริษัท เจียเม็ง จำกัด เป็นโรงงานอุตสาหกรรมอาหารที่ประกอบธุรกิจประเภทคิดและปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ข้าวหอมมะลิ โดยมีการดำเนินการทางด้านระบบคุณภาพ ซึ่งการจัดทำประสิทธิภาพการจัดการโปรแกรมการทำความสะอาด เป็นการปรับปรุงระบบทางด้าน GMP โดยวิเคราะห์ปัจจัยผลการทำงานของเครื่องจักร สาเหตุการปนเปื้อนของสิ่งสกปรก ลักษณะสิ่งสกปรก ผลการแบ่งพื้นที่ปฏิบัติงานและผลกระทบต่อผลิตภัณฑ์ เพื่อกำหนด วิธีและความถี่การทำความสะอาด รวมถึงการตรวจติดตามประสิทธิภาพ ในส่วนของเครื่องจักรและพื้นที่ในแผนกคัดคุณภาพข้าว LineA , LineB และแผนกปรับปรุงคุณภาพ เพื่อให้เกิดความเหมาะสมสอดคล้องกับพื้นที่ที่จัดแบ่งไว้ ซึ่งส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ข้าวหอมมะลิที่มีคุณภาพและปลอดภัยมาก

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่ง	1
กิตติกรรมประกาศ	2
บทคัดย่อ	
- เรื่อง การยกระดับมาตรฐานการระบุดอกบรจุภัณฑ์	3
- เรื่อง ประสิทธิภาพการจัดการ โปรแกรมการทำความสะอาด	4
สารบัญ	
บทที่ 1 บทนำ	5
1. วัตถุประสงค์	5
2. รายละเอียดเกี่ยวกับบริษัท เจียเม้ง จำกัด	5
3. นโยบายของบริษัท เจียเม้ง จำกัด	8
บทที่ 2 รายละเอียดเกี่ยวกับงานที่ปฏิบัติ	
1. เรื่อง การยกระดับมาตรฐานการระบุดอกของบรจุภัณฑ์	
- ขั้นตอนในการดำเนินงาน	10
- ผลการดำเนินงาน	10
- มาตรฐานสำหรับการปิดฉลากบนบรจุภัณฑ์อาหาร	11
- ข้อกำหนด คำสั่ง ของรัฐสภาแห่งทวีปยุโรป	20
- สรุปผลการดำเนินงาน	46
2. เรื่อง ประสิทธิภาพการจัดการ โปรแกรมการทำความสะอาด	
- ขั้นตอนในการดำเนินงาน	47
- เกณฑ์การวิเคราะห์ที่ใช้ในการทำความสะอาดของแต่ละเครื่องจักร	47
- การวิเคราะห์เกณฑ์ปัจจัยที่ใช้กำหนด ความสำเร็จขั้นตอนการทำความสะอาด	48
- การคำนวณระดับคะแนน	50
- การกำหนดช่วงคะแนน เพื่อระบุความถี่การทำทำความสะอาด	50
- ประสิทธิภาพของการทำความสะอาด	65
- สรุปผลการดำเนินงาน	65
บทที่ 3 สรุปผลการปฏิบัติงาน	66
บทที่ 4 ปัญหาและข้อเสนอแนะ	67
ภาคผนวก	

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 การเปรียบเทียบการระบุฉากผลิตภัณฑ์	43
ตารางที่ 2 แสดงความถี่และวิธีที่ใช้ทำความสะอาดในแผนกคัดคุณภาพข้าว line A	60
ตารางที่ 3 แสดงความถี่และวิธีที่ใช้ทำความสะอาดในแผนกคัดคุณภาพข้าว line B	62
ตารางที่ 4 แสดงความถี่และวิธีที่ใช้ทำความสะอาดในแผนกปรับปรุงคุณภาพข้าว line C	63

สารบัญรูป

	หน้า
รูปที่ 1 ตัวอย่างตัวอย่างบรรจุภัณฑ์ที่มีการระบุตรงตาม Codex	44 - 45
รูปที่ 2 แสดงรูปเครื่องทำความสะอาด	51
รูปที่ 3 แสดงรูปเครื่องแยกหิน	51
รูปที่ 4 แสดงรูปเครื่องชั่งน้ำหนัก	52
รูปที่ 5 แสดงรูปถังพักข้าว	52
รูปที่ 6 แสดงรูปเครื่องขัดมัน	53
รูปที่ 7 แสดงรูปเครื่องตะแกรงเหลี่ยมคู ไร่	53
รูปที่ 8 แสดงรูปเครื่องตะแกรงกลม	54
รูปที่ 9 แสดงรูปเครื่องยิงสี	54
รูปที่ 10 แสดงรูปเครื่องแยกเหล็ก	55
รูปที่ 11 แสดงรูปหลุมกะพ้อ	55
รูปที่ 12 แสดงรูปเครื่องขัดขาว	56
รูปที่ 13 แสดงรูปเครื่องแยกราก่อน	56
รูปที่ 14 แสดงรูปเครื่องร่อนรำ	57
รูปที่ 15 แสดงรูปเครื่องกะเทาะเปลือก	57
รูปที่ 16 แสดงรูปเครื่องตะแกรงโยก	58
รูปที่ 17 แสดงรูปเครื่องตะแกรงอ้วนพอม	58
รูปที่ 18 แสดงรูปเครื่องสีฟัด	59

บทที่ 1

บทนำ

1. วัตถุประสงค์

- เพื่อศึกษาการทำงานภายในบริษัท เจียเม้ง จำกัด
- เพื่อเข้าใจทางด้านระบบคุณภาพของบริษัท
- เพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์จากการปฏิบัติงานจริง
- เพื่อนำทฤษฎีที่ได้ศึกษามาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง

2. รายละเอียดเกี่ยวกับบริษัท

ประวัติโดยย่อของบริษัท

ประเทศไทยรู้จักเจียเม้ง มานานกว่า 65 ปี บริษัท เจียเม้ง จำกัด มีจุดเริ่มต้นจากการก่อตั้งโรงสีข้าวที่บางซื่อในนาม ห้างหุ้นส่วนจำกัด โรงสีไฟ เจียเม้ง เมื่อปี พ.ศ. 2480 การดำเนินกิจการตั้งแต่เริ่มต้นประสบความสำเร็จด้วยดี ต่อมาในปี พ.ศ.2498 ห้างหุ้นส่วนจำกัด โรงสีไฟ เจียเม้ง ได้ทำการส่งออกข้าวหอมมะลิโดยใช้ชื่อ “ GOLDEN PHOENIX ” หรือในชื่อภาษาไทยว่า “ ข้าวหงษ์ทอง ” และเมื่อผลิตภัณฑ์ข้าวหงษ์ทองออกสู่ตลาดก็เป็นที่รู้จักและเป็นที่นิยมของผู้บริโภคอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้ต้องทำการขยายกิจการเพื่อให้มีกำลังการผลิตเพียงพอต่อความต้องการที่เพิ่มมากขึ้น และได้เปลี่ยนชื่อเป็น บริษัท บางซื่อโรงสีไฟ เจียเม้ง จำกัด ในปี พ.ศ. 2511 ทั้งยังได้จัดตั้งบริษัทในเครือมากถึง 4 แห่ง ดังนี้

1. บริษัทเจียเม้ง จำกัด
2. บริษัทบางซื่อโรงสีไฟเจียเม้ง จำกัด
3. บริษัทบางซื่อโรงสีไฟเจียเม้ง จำกัด สาขานนทบุรี
4. บริษัทบางซื่อโรงสีไฟเจียเม้งจำกัด สาขาศรีสะเกษ

บริษัทเจียเม้ง จำกัด ประกอบกิจการประเภทตัดและปรับปรุงคุณภาพผลิตผลทางการเกษตรเพื่อการส่งออก เริ่มดำเนินกิจการมาตั้งแต่ 6 กันยายน พ.ศ. 2536 มีพนักงานจำนวน 340 คน โดยทุนจดทะเบียนเริ่มต้นที่ 140,000,000 ล้านบาท ภายในบริเวณพื้นที่ 70 ไร่ โดยเป็นผู้ผลิตข้าวหอมมะลิคุณภาพสูงภายใต้เครื่องหมายทางการค้าตรา “ หงษ์ทอง ” เพื่อขายภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ ประมาณปีละ 150,000 ตัน มูลค่า 2,500 – 3,000 ล้านบาท/ปี จากสภาพแวดล้อมที่พร้อมและความมุ่งมั่นของผู้บริหารระดับสูงของบริษัทฯ ที่จะคืนกำไรให้กับสังคม ทำให้โครงการจัดทำระบบการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมเกิดขึ้น เมื่อปลายปี 2542 จากนั้นบริษัทฯ ได้ดำเนินการตามแนวทางมาตรฐาน ISO 14001 มีการกำหนดนโยบาย วัตถุประสงค์และเป้าหมายของบริษัทฯ พร้อมจัดตั้งคณะทำงานเพื่อเข้ามาจัดทำระบบให้บรรลุตามนโยบาย วัตถุประสงค์และเป้าหมายของบริษัทฯ ที่กำหนดขึ้น และกำหนดการควบคุมทางด้านสิ่งแวดล้อมดังนี้ ควบคุมมลพิษทางอากาศ/แสง/เสียง มลพิษทางน้ำ มลพิษจากสารเคมีมลพิษจากขยะ จากเสียง ควบคุมการใช้พลังงาน และควบคุมการ

ใช้ทรัพยากรเพื่อให้เป็นไปอย่างต่อเนื่องตามนโยบาย “ รักษาสิ่งแวดล้อม รับผิดชอบต่อสังคม บริหารความปลอดภัย ใส่ใจต่อสังคม ไม่สั่งสมมลพิษ ไม่ทำผิดต่อกฎหมาย ขวนขวายอย่างต่อเนื่อง ทุกเรื่องตามข้อกำหนด ” จนทำให้บริษัทฯ ได้ผ่านการรับรองระบบการจัดการสิ่งแวดล้อมจากบริษัท TUV Rheinland (Thailand) Ltd. ในเดือนพฤศจิกายน 2543 และเพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าคุณภาพสิ่งแวดล้อมเป็นไปตามกฎหมายบริษัทฯ ได้ให้หน่วยงานภายนอก อาทิ ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต 5 และบริษัท SGS (ประเทศไทย) จำกัด เข้าตรวจสอบสิ่งแวดล้อมโดยรวม เช่น ฝุ่น แสง เสียง ความร้อน คุณภาพน้ำทิ้ง คุณภาพอากาศจากปล่องควัน อีกทั้งบริษัทฯ ยังได้รับรางวัลและประกาศเกียรติคุณต่าง ๆ ดังนี้

ปี 2542 • ได้รับการรับรองระบบ ISO 9002, HACCP, SQF 2000 จากบริษัท SGS (ประเทศไทย) จำกัด
• รางวัลอุตสาหกรรมดีเด่น ประเภทการบริหารความปลอดภัยจากกระทรวงอุตสาหกรรม

ปี 2543 • รางวัลโรงงานดีเด่นปี 2000

• รางวัลสถานที่ทำงานน่าอยู่ น่าทำงาน ระดับเหรียญทอง จากกระทรวงสาธารณสุข

ทางบริษัท เจียเม้ง จำกัด ได้มีขั้นตอนทักษะการผลิตและบริหารดังนี้

1. การนำระบบข้อมูลและเทคโนโลยีมาพัฒนา
2. สรรหาวัตถุดิบที่ดีที่สุดจากแหล่งเพาะปลูกที่ปลอดสารพิษ
3. การอบและการเก็บรักษาเพื่อถนอมคุณค่า และรักษาความใหม่ของวัตถุดิบและความหอมโดยหลีกเลี่ยงการใช้สารเคมี
4. การแปรรูปและการปรับปรุงคุณภาพด้วยเครื่องจักรที่ทันสมัย
5. ตรวจสอบทุกขั้นตอนในกระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพด้วยความพิถีพิถัน
6. การดูแลสภาพแวดล้อมในการทำงาน และควบคุมด้านสิ่งแวดล้อมโดยรอบทั้งภายในและภายนอก
7. การฝึกอบรมและพัฒนาบุคลากรอย่างต่อเนื่อง
8. การพัฒนาและการปรับปรุงองค์กร ในทุกด้านอย่างไม่มีขีดจำกัด

การจัดการวัตถุดิบ

โดยทางบริษัท เจียเม้ง จำกัด ได้ให้ความสำคัญเกี่ยวกับวัตถุดิบและแหล่งของวัตถุดิบ จึงได้มาตั้งบริษัทฯ ที่อยู่ใกล้กับแหล่งวัตถุดิบเพื่ออำนวยความสะดวกขนส่งและรับซื้อวัตถุดิบ จากแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพสูง โดยวัตถุดิบที่จัดซื้อจะต้องมีคุณภาพ โดยจะมีการไปสำรวจวัตถุดิบตั้งแต่ตอนเช้าเริ่มตั้งท้องและออกรวงก่อนที่จะรับซื้อ จึงทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพมากยิ่งขึ้น

1. การจัดการทรัพยากรบุคคลเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด

- ◆ ด้านทรัพยากรบุคคล ได้มีการวางแผนแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบตามลักษณะงานและความสามารถ
- ◆ ด้านเครื่องจักร มีการวางแผนการจัดการ การติดตั้งการบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ

2. การจัดการวัสดุขี้ (by product)

- ◆ แกลบ มีการคัดแยกเพื่อใช้เป็นวัสดุขี้ในการผลิตไฟฟ้า เพื่อนำกลับมาใช้ในกระบวนการผลิต
- ◆ รำข้าว เกิดจากกระบวนการขัดข้าว และขัดมัน โดยรำข้าวจะจำหน่ายเพื่อนำไปใช้ในการผลิตอาหารสัตว์
- ◆ ฝุ่น จะมีระบบแยกฝุ่นออกจากกระบวนการ คือ Filter Bag สามารถคัดฝุ่นขนาดใหญ่กว่า 5 ไมครอน ซึ่งจะนำไปตามมาตรฐานควบคุมมลภาวะทางอากาศ โดยฝุ่นจะถูกเก็บรวบรวมนำไปทำปุ๋ยหมักใช้ในการเกษตร และผงฝุ่นของแกลบที่เผาไหม้เป็นขี้เถ้า (ในโรงจักรไฟฟ้า) เรามีระบบบำบัดและควบคุม โดยระบบ Mutli Cyclone ตักฝุ่นผงก่อนปล่อยออกจากปล่อง
- ◆ ขี้เถ้า ขายเป็นต่างประเทศเพื่อนำไปทำส่วนผสมของต่างใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมถลุงเหล็ก
- ◆ ข้าวสับ ข้าวละออง ที่คัดแยกออกจากเครื่องทำความสะอาดนำไปทำปุ๋ยหมัก

ชื่อ-ที่ตั้งบริษัท

บริษัท เจียมั่ง จำกัด สำนักงานใหญ่ 119 หมู่ 8 ถ.มิตรภาพ - พิมาย ต.หนองงูเหลือม

อ.เฉลิมพระเกียรติ จ.นครราชสีมา 30000 โทรศัพท์ (044) 207080 – 5 โทรสาร (044) 207086, 207339

E-mail : chiamenginto@korat.anet.net.th

จำนวนพนักงาน : มีทั้งหมดในบริษัท มีทั้งสิ้น 361 คน

ผู้อำนวยการโรงงาน : คุณวัลย์ มานะธัญญา

เนื้อที่ : บริษัท เจียมั่ง จำกัด มีพื้นที่ 70 ไร่

แผนกต่าง ๆ ภายในบริษัท เจียมั่ง จำกัด มีดังนี้

1. แผนกขาย
2. แผนกพืช
3. แผนกซ่อมบำรุง
4. แผนกคัดคุณภาพข้าว
5. แผนกตรวจสอบ/สอบเทียบ
6. แผนกปรับปรุงคุณภาพ
7. แผนกทั่วไปแผนกบรรจุ
8. แผนกเทคโนโลยีสารสนเทศ
9. แผนกบุคคล
10. แผนกส่งมอบสินค้า
11. แผนกโรงจักรไฟฟ้า
12. แผนกรับสินค้า
13. แผนกคลังสินค้า
14. แผนกบัญชี

15. แผนกการเงิน
16. แผนก R & D
17. แผนกสัตว์เลี้ยง
18. แผนกคุณภาพ
19. แผนกจัดซื้อ

นโยบายบริษัท

สรรหาวัตถุดิบที่มีคุณภาพดี นำมาผลิตผลิตภัณฑ์ ที่มีคุณภาพเป็นเลิศเหนือมาตรฐานสากล มีความปลอดภัยตามสุขอนามัยต่อผู้บริโภค ด้วยราคายุติธรรม และบริการส่งมอบด้วยความถูกต้อง แม่นยำ เป็นที่ประทับใจของลูกค้า โดยการสร้างสรรค์นวัตกรรม พัฒนากระบวนการผลิต ด้วยเทคโนโลยีอันทันสมัย ปลอดภัยต่อสิ่งแวดล้อม ในต้นทุนที่เหมาะสม พร้อมทั้งความมุ่งมั่นในการรักษาระบบให้ยั่งยืน โดยตรวจติดตามระบบคุณภาพอย่างสม่ำเสมอ

วิสัยทัศน์

1. เป้าหมาย

- ผลิตสินค้าให้มีคุณภาพเป็นเลิศ ด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัย
- ให้มีการนำระบบคุณภาพที่จัดทำมาพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการอย่างต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพ
- ให้มีการบริการแก่ลูกค้าด้วยความประทับใจสูงสุด

2. วิสัยทัศน์

- เป็นโรงงานอุตสาหกรรมเกษตรที่ทันสมัยในศตวรรษที่ 21 มีระบบการจัดการด้านคุณภาพข้าวหอมมะลิ ที่มีคุณภาพสูงสุดและการบริการที่เป็นเลิศเป็นที่ยอมรับแก่ลูกค้าทั่วโลก
- ตั้งนโยบายชัดเจนในการพัฒนาองค์กรอย่างต่อเนื่อง เพื่อความยั่งยืนต่อไป

การวิจัยและพัฒนา R & D

แผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ มีบทบาทสำคัญต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ จากข้าวหอมมะลิ ว่าสามารถนำข้าวหอมมะลิไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อะไรได้บ้าง และมีประโยชน์อย่างไร พร้อมทั้งคิดค้นพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เช่น ไลน์จากข้าว น้่านมข้าว อาหารนก เป็นต้น และได้มีการวิเคราะห์การแปรรูปผลิตภัณฑ์ดังกล่าวส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมอย่างไรบ้าง ตั้งแต่กระบวนการผลิต จนกระทั่งพร้อมจำหน่าย

ระเบียบข้อบังคับ

เพื่อให้การดำเนินงานของบริษัท เจริญรุ่งเรือง จำกัด ในส่วนที่เกี่ยวกับการบริหารงานบุคคลเป็นไปตามนโยบายและสอดคล้องกับพระราชบัญญัติคุ้มครองแรงงานในปัจจุบัน ในอันที่จะผดุงไว้ซึ่งความยุติธรรม ความเข้าใจอันดีระหว่างพนักงานกับบริษัทฯ และเป็นการส่งเสริมให้พนักงานได้ปฏิบัติให้เป็นไปในแนวทางเดียวกันทุกหน่วยงาน อันจะนำมาซึ่งความก้าวหน้าของพนักงานและบริษัทฯ

การตลาด

เนื่องจากบริษัท เจียเม็ง จำกัด ได้มีการส่งออกผลิตภัณฑ์ข้าวหอมมะลิทั้งในประเทศและออกสู่ต่างประเทศเป็นจำนวนมาก โดยการอาศัยโฆษณาให้มวลชนได้รับทราบและเป็นที่ดึงดูดความสนใจ พร้อมทั้งมีการรับประกันคุณภาพของสินค้าไว้ใจได้ เป็นต้น



บทที่ 2

รายละเอียดของงานที่ปฏิบัติ

เรื่อง การยกระดับมาตรฐานการระบุฉลากของบรรจุภัณฑ์

(Upgrading Labeling package Standard to Codex package Standard)

ขั้นตอนในการดำเนินงาน มีดังนี้

- เก็บรวบรวมข้อมูล ของบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในบริษัทฯ ทั้งหมด โดยทำการรวบรวมและตรวจเช็ครายละเอียดที่ระบุไว้บนฉลาก
- ศึกษารายละเอียดจากมาตรฐาน Codex ของบรรจุภัณฑ์ โดยทำการแปลเอกสาร CODEX GENERAL STAND FOR THE LABELLING OF PREPACKAGED FOODS) CODEX STAN 1-1985 (REV.1-1991)
- จัดให้มีการชี้แจงมาตรฐาน Codex ในส่วนงานที่เกี่ยวข้อง
- ศึกษาข้อกำหนด คำสั่ง ของรัฐสภาแห่งทวีปยุโรป และการประชุม เมื่อวันที่ 20 มีนาคม 2000 ที่ว่า ด้วยกฎหมายในการระบุฉลาก การแสดงผลิตภัณฑ์สินค้า และการโฆษณาของผลิตภัณฑ์อาหาร ของประเทศที่เป็นสมาชิกที่เกี่ยวข้อง
- จัดทำแบบฟอร์มการทวนสอบบรรจุภัณฑ์ในบริษัทฯ เพื่อใช้ในการตรวจสอบรายละเอียดที่ระบุบนฉลากบรรจุภัณฑ์ และรวบรวมข้อมูลที่ได้ไปทำการแก้ไขปรับปรุงในขั้นต่อไป
- นำข้อมูลที่ได้จากการรวบรวมและตรวจสอบ นำมาจัดทำทะเบียนบรรจุภัณฑ์ เพื่อทวนสอบสถานะของบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดของบริษัทฯ
- จัดทำข้อเสนอแนะของบรรจุภัณฑ์ ที่การระบุบนฉลากไม่เป็นไปตามมาตรฐาน ให้เป็นไปตามมาตรฐาน CODEX GENERAL STAND FOR THE LABELLING OF PREPACKAGED FOODS) CODEX STAN 1-1985 (REV.1-1991)

ผลการดำเนินการ

1. ทำการศึกษารายละเอียดต่าง ๆ จากมาตรฐาน Codex ของบรรจุภัณฑ์ เพื่อนำมาเป็นข้อมูล ในการตรวจเช็คบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ทั้งหมดในบริษัท และทำการศึกษาข้อกำหนด คำสั่ง ของรัฐสภาแห่งทวีปยุโรป และการประชุม เมื่อวันที่ 20 มีนาคม 2000 ที่ว่า ด้วยกฎหมายในการระบุฉลาก การแสดงผลิตภัณฑ์สินค้า และการโฆษณาของผลิตภัณฑ์อาหาร ของประเทศที่เป็นสมาชิกที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติม
2. จัดให้มีการชี้แจงมาตรฐานการระบุฉลากตามมาตรฐาน Codex แก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง (QMR\R120\GE32) ประเมินการชี้แจง ตาม(QMR\R120\FO09) รายงานผลการชี้แจงมาตรฐาน ตามผลการปฏิบัติเดือนกันยายน(QMR\R120\RE90)

3. เก็บรวบรวมข้อมูลของบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดของบริษัทฯ โดยจัดทำแบบฟอร์มตารางและตรวจเช็ค (QMR\120\FO10) เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์หาข้อมูลสิ่งที่ไม่ตรงตามมาตรฐาน Codex เพื่อจัดทำกรปรับปรุงและแก้ไข ให้เป็นไปตามข้อกำหนดตามมาตรฐาน Codex (QMR\120\RE92)

4. จัดทำทะเบียนของบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดของบริษัทฯ (QMR\120\RE96) ที่ได้จากการรวบรวมข้อมูลจากขั้นต้น และจัดทำข้อเสนอแนะของบรรจุภัณฑ์ตามมาตรฐาน Codex

มาตรฐานสำหรับการปิดฉลากบนบรรจุภัณฑ์อาหาร

(CODEX GENERAL STAND FOR THE LABELLING OF PREPACKAGED FOODS)

CODEx STAN 1-1985(REV.1-1991)¹

1. ขอบข่าย

มาตรฐานนี้ใช้สำหรับการปิดฉลากบนบรรจุภัณฑ์ของอาหารทุกชนิด เพื่อเป็นสิ่งที่นำเสนอต่อผู้บริโภค หรือเพื่อจุดประสงค์การขายอาหารเพื่อใช้เป็นหลักเกณฑ์ที่แน่นอนในการนำเสนอ

2. คำนิยาม

สำหรับจุดประสงค์ของมาตรฐานนี้

“ คำร้องเรียน ” หมายถึง การที่กล่าวถึงอาหาร ทั้งคำแนะนำที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ในทางด้านคุณลักษณะ แหล่งที่มา คุณสมบัติทางด้านโภชนาการ ธรรมชาติของผลิตภัณฑ์อาหาร รวมถึงกระบวนการขั้นตอนการผลิต หรือคุณสมบัติอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหาร

“ ผู้บริโภค ” หมายถึง กลุ่มบุคคล ที่มีความต้องการเฉพาะของแต่ละบุคคล ในการซื้อ และบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารตามที่ต้องการ

“ ภาชนะบรรจุ ” หมายถึง การบรรจุอาหารต่างๆ เพื่อทำการจัดส่งเป็นรายการเดียว ไม่ว่าจะทำการส่งทั้งหมด หรือเป็นบางส่วนซึ่งจะมีการส่งแบบรวมทั้งการห่อ โดยบรรจุภัณฑ์ที่ใช้มีหลายขนาดและมีหลายรูปแบบที่ต่าง ๆ กัน เพื่อที่จะนำจำหน่ายแก่ผู้บริโภค

การใช้ “ เครื่องแสดงวันที่ ” บนบรรจุภัณฑ์อาหาร

“ วันที่การผลิต ” หมายถึง วันที่ ซึ่งระบุอยู่บนฉลากของผลิตภัณฑ์อาหาร แสดงถึงวันที่ผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร

“ วันที่ของบรรจุ ” หมายถึงวันที่ ซึ่งระบุอยู่บนฉลากของผลิตภัณฑ์อาหาร แสดงถึงวันที่ที่อาหารถูกบรรจุไว้ในบรรจุภัณฑ์เพื่อที่จะจำหน่าย

“ ขาย-โดย-วันที่ ” หมายถึง วันที่สุดท้ายของการเสนอขายต่อผู้บริโภคหลังจากที่ มีช่วงระยะเวลาการจัดเก็บที่เหมาะสม

“ วันที่ใช้งานขั้นต่ำ ” (“ ใช้ก่อนวันที่ หรือ best before ”) หมายถึง วันที่ซึ่งหมายความว่าช่วงระยะเวลาสุดท้าย ที่อยู่ภายใต้สภาพการจัดเก็บที่กำหนดไว้ทุกอย่างที่เหมาะสม ในระหว่างที่ผลิตภัณฑ์ยังคงมีการซื้อขายกัน

อยู่อย่างเต็มรูปแบบและจะยังคงมีการระบุคุณภาพไว้ โดยแสดงออกคำอ้างอิงต่าง ๆ ที่ได้กระทำไว้ อย่างไรก็ตาม หลังจากรับประทานผลิตภัณฑ์อาหาร ไม่ควรที่จะมีการซื้อขายได้ในตลาดอีกต่อไป

“ ใช้-โดย-วันที่ ” (ให้แนะนำวันที่การบริโภคครั้งสุดท้าย, วันที่หมดอายุ) หมายถึง ตอนท้ายของช่วงระยะเวลาที่ได้ประมาณไว้ภายใต้สภาพการจัดเก็บที่กำหนดไว้ หลังจากที่มีผลิตภัณฑ์มีความเป็นไปได้ที่จะยังคงคุณภาพตามที่ผู้บริโภคได้คาดหวังไว้ หลังจากวันที่นี้ อาหาร ไม่ควรที่จะมีการซื้อขายได้ในตลาดอีกต่อไป

“ อาหาร ” หมายถึง วัตถุ ไม่ว่าจะ เป็นกระบวนการ กึ่งกระบวนการ หรือวัตถุดิบ ซึ่งเป็นความต้องการสำหรับการบริโภคของมนุษย์ รวมถึงเครื่องดื่ม หมากฝรั่งและวัตถุดิบใด ๆ ซึ่งถูกนำมาใช้ในการผลิต การเตรียมการหรือวิธีปฏิบัติ ของ “ อาหาร ” แต่ไม่รวมถึง เครื่องสำอาง หรือยาสูบหรือวัตถุต่าง ๆ ที่ถูกนำมาใช้เฉพาะเป็นยาเท่านั้น

“ อาหารเสริม ” หมายถึง วัตถุที่ไม่ใช่เป็นเป็นสิ่งที่บริโภคตามปกติเป็นอาหาร และเป็นการใช้ที่ไม่เป็นปกติ ซึ่งเป็นแบบฉบับเฉพาะของส่วนผสมของอาหาร ไม่ว่าจะ มีคุณค่าเกี่ยวกับโภชนาการหรือไม่ก็ตาม โดยเป็นการเพิ่มเข้าไปในอาหารเพื่อจุดประสงค์ในการผลิต เกี่ยวกับทางด้านเทคโนโลยี (ที่รวมถึง การกระตุ้นอวัยวะที่เกี่ยวข้องกับความรู้สึกลึกซึ้ง) ทำเป็นกระบวนการ การเตรียมการ วิธีปฏิบัติ บรรจุภัณฑ์ การขนส่งหรือ หรืออาจมีการคาดหวังต่อผลลัพธ์ตามต้องการ (โดยทางตรงหรือ โดยทางอ้อม) ผลพลอยได้ของอาหารเสริมกลายเป็นส่วนประกอบหรือ เป็นผลกระทบให้กับลักษณะเฉพาะของอาหารนั้น ๆ โดยไม่ได้รวมถึงสิ่งเจือปน หรือวัตถุที่เพิ่มเข้าไปในอาหารสำหรับรักษาหรือการปรับปรุงคุณภาพที่เกี่ยวกับโภชนาการ

“ ส่วนผสม ” หมายถึง วัตถุทุกอย่างรวมทั้งอาหารเสริม ที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตหรือการเตรียมการอาหารและปรากฏในผลิตภัณฑ์อาหารขั้นสุดท้ายซึ่งอาจมีความเป็นไปได้ในเปลี่ยนแปลงแก้ไข

“ ฉลาก ” หมายถึง ป้าย ตรา เครื่องหมาย สิ่งพิมพ์ภาพ หรือเนื้อหาที่เป็นรูปแบบกราฟฟิก ที่ปรากฏ ลายลักษณ์อักษร สิ่งตีพิมพ์ เป็นลายฉลุตัวอักษรหรือรูปภาพ เป็นเครื่องหมายทำเป็นตัวนูน ซึ่งกดพิมพ์ลงบนหรือแนบติดกับบรรจุภัณฑ์อาหาร

“ การติดฉลาก ” รวมถึงสิ่งที่เป็นลายลักษณ์อักษรทุกชนิด สิ่งตีพิมพ์หรือเนื้อหาที่เป็นภาพกราฟฟิกที่ปรากฏอยู่บนตรา ที่มากับอาหาร หรือเป็นการจัดแสดง ใกล้เคียงกับอาหาร ที่รวมถึงจุดประสงค์ของการส่งเสริมการขายหรือการจัดวาง

“ ขนาด (lot) ” หมายถึง ปริมาณสุดท้ายของผลิตภัณฑ์ที่ซึ่งผลิตขึ้นภายใต้สภาวะแบบเดียวกัน

“ การบรรจุไว้ล่วงหน้า ” หมายถึงบรรจุไว้แล้วหรือกระทำการล่วงหน้าในภาชนะ พร้อมทั้งจะเสนอให้ผู้บริโภค หรือสำหรับจุดประสงค์ในการขายอาหาร

“ การช่วยในกระบวนการปฏิบัติ ” หมายถึง วัสดุหรือวัตถุ ที่ไม่รวมเครื่องสำอางสำหรับการทำสิ่งหนึ่งสิ่งใดหรือภาชนะเครื่องใช้และ ไม่เป็นที่บริโภค ที่เป็นจุดมุ่งหมายที่จะนำมาใช้ในกระบวนการวิธีปฏิบัติของวัตถุดิบอาหาร หรือส่วนผสมของตัวมันเพื่อบรรลุจุดประสงค์บางอย่างเกี่ยวกับทางเทคโนโลยีอาหารระหว่างวิธีปฏิบัติหรือที่เป็นกระบวนการและที่ซึ่งอาจจะเป็นผลในความไม่เจตนา ณ ที่อาหารถูกเสนอให้เป็นบริโภคโดยทันที

3. หลักการทั่วไป

3.1 บรรจุกฎอาหารจะไม่มีกรอบอธิบายหรือมีสิ่งที่ปรากฏอยู่บนฉลากในลักษณะที่เป็นเท็จ เกิดการทำให้เข้าใจผิดหรือเป็นการหลอกลวง เป็นสิ่งที่มีความเป็นไปได้ที่จะสร้างให้เกิดความประทับใจอย่างผิด ๆ เกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของมันในทุกประการ

3.2 บรรจุกฎอาหารจะต้องไม่ทำการอธิบายหรือปรากฏอยู่บนฉลาก หรือในการปิดป้ายฉลาก โดยถ้อยคำต่าง ๆ สิ่งพิมพ์ภาพ หรือกลไกอื่น ๆ ซึ่งกล่าวอ้างต่อหรือเป็นการแนะนำไม่ว่าจะเป็นโดยตรงหรือทางอ้อม หรือผลิตภัณฑ์อื่นใดกับอาหารนั้น ๆ อาจจะทำให้เกิดการเข้าใจยาก หรือในลักษณะนั้น ๆ เพื่อนำไปสู่ผู้จัดซื้อหรือผู้บริโภคเพื่อเป็นการสมมุติว่าอาหารถูกเชื่อมต่อกับผลิตภัณฑ์อื่น ๆ

4. การระบุฉลากบนบรรจุกฎอาหาร

ข้อมูลข่าวสารต่อไปนี้จะปรากฏอยู่บนฉลากของบรรจุกฎอาหาร ซึ่งเป็นการแจ้งถึงอาหารที่จะติดฉลากเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด

4.1 ชื่ออาหาร

4.1.1 ชื่อควรที่จะบอกถึงธรรมชาติที่แท้จริงของอาหารและ โดยปกติเป็นการระบุชื่อที่เฉพาะซึ่ง ไม่ใช่ชื่อทั่วไป

4.1.1.1 ชื่อที่ได้ทำการตั้งไว้ตามมาตรฐาน Codex อย่างน้อยที่สุดชื่อหนึ่งจะต้องถูกนำมาใช้

4.1.1.2 ในกรณีอื่น ๆ ชื่อตามที่ได้กำหนดไว้โดยการออกพระราชบัญญัติแห่งชาติจะถูกนำมาใช้

4.1.1.3 ในการขาดหายไปของชื่อใด ๆ นั้น ไม่ว่าจะเป็ชือสามัญหรือชื่อตามปกติที่คงอยู่โดยการใช้ร่วมกันเป็น เงื่อนไขลักษณะที่เหมาะสมซึ่งไม่เป็นการทำให้เกิดความเข้าใจผิดหรือเป็นที่สับสนต่อผู้บริโภค

4.1.1.4 “ เทรียนู ” ชื่อ “ ตรา ” หรือ “ เครื่องหมายการค้า ” ที่อาจนำมาใช้เพื่อจัดให้มากำกับหนึ่งในชื่อที่จัดไว้ใน ข้อปลีกย่อยตามชื่อ 4.1.1.1 - 4.1.1.3

4.1.2 สิ่งทีปรากฏอยู่บนฉลากไม่ว่าจะเป็นการใช้ร่วมกับ หรือในความใกล้ชิดต่อชื่อของอาหาร ถ้อยคำที่เพิ่มเติมขึ้น ๆ หรือวลี เป็นสิ่งที่จำเป็นต้องหลีกเลี่ยงการนำไปสู่ความเข้าใจผิดหรือทำให้ผู้บริโภคเกิดความสงสัยในเรื่องที่เกี่ยวข้องต่อธรรมชาติที่แท้จริง และสภาพทางวัตถุของอาหารที่รวมถึงแต่ไม่มีการจำกัดต่อประเภทของบรรจุกฎขนาดกลาง รูปแบบ และสภาพ หรือประเภทของวิธีปฏิบัติมันให้ผ่านการเปลี่ยนแปลง ยกตัวอย่าง เช่น อาหารตากแห้ง อาหารเข้มข้น หรือธรมวัน

4.2 รายการของส่วนผสม

4.2.1 ยกเว้นสำหรับส่วนผสมอาหารอย่างเดี่ยวที่อาจไม่ต้องทำการแจ้งบนฉลากได้ ซึ่งบัญญัติรายการของส่วนผสมต่าง ๆ จะต้องทำการแจ้งไว้บนฉลาก

4.2.1.1 รายการของส่วนผสมต่าง ๆ จะต้องมืหัวข้อหรือมีชื่อเรื่องที่เหมาะสมซึ่งประกอบด้วยเงื่อนไขของส่วนผสมนั้นๆ

4.2.1.2 รายการส่วนผสมทั้งหมดควรมีการเรียงลำดับตามความสำคัญ และน้ำหนัก ส่วนผสมต่าง ๆ ที่ถูกทำเป็นรายการของผลิตภัณฑ์ ส่วนประกอบของส่วนผสมอาหารนั้นๆ จะต้องทำการแจ้งไว้ เช่น ในรายการของส่วนผสมต่าง ๆ ที่จัดให้ไว้จะต้องมีการแบ่งสัดส่วน (m/m) ณ ที่ส่วนประกอบส่วนผสม เป็นองค์ประกอบน้อยกว่าร้อยละ 5 ของอาหาร ส่วนผสมต่าง ๆ นอกเหนือจากอาหารเสริม ซึ่งเกี่ยวข้องกับทางด้านเทคโนโลยีในผลิตภัณฑ์ที่ไม่ต้องมีการแจ้ง

4.2.1.3 อาหารต่างๆ ต่อไปนี้และส่วนผสมเป็นที่ทราบกันที่เป็นสาเหตุทำให้เกิดความผิดปกติและจะไม่ต้องทำการแจ้งไว้เสมอไป

- ัญพืชที่มีองค์ประกอบพวกกลูเตน อาทิเช่น ข้าวสาลี
- สัตว์ทะเลที่มีเปลือกแข็งและผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ของสิ่งเหล่านี้
- ไข่และผลิตภัณฑ์ไข่
- ปลาและผลิตภัณฑ์
- ถั่วลิสง ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ของสิ่งเหล่านี้
- นมและผลิตภัณฑ์นม
- คันถั่วและผลิตภัณฑ์ถั่ว
- ซัลไฟต์ในระดับความเข้มข้นจำนวน 10 มิลลิกรัม/กิโลกรัม หรือมากกว่า

4.2.1.4 น้ำที่เพิ่มเข้าไปจะต้องทำการแจ้งไว้ในรายการของส่วนผสมยกเว้นเมื่อน้ำก่อตัวเป็นส่วนหนึ่งของส่วนผสมเช่น น้ำเกลือ น้ำเชื่อม ที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหารและมีการแจ้งไว้ เช่น ในบัญชีรายการของส่วนผสม ต่างๆ น้ำหรือส่วนผสมที่ระเหยเป็นไอได้ง่ายในวิธีของการผลิตไม่ต้องทำการแจ้ง

4.2.1.5 เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งเพื่อการจัดหาโดยทั่วไปของหมวดหมู่นี้ ได้สกัดเอาน้ำออกแล้วหรืออาหารที่ทำให้เป็นของเหลวซึ่งเป็นการตั้งใจที่จะทำให้มีสภาพเดิม โดยการเพิ่มของน้ำเท่านั้น ส่วนผสมต่างๆ อาจจะทำเป็นรายการไว้ในความสอดคล้องของการแบ่งสัดส่วน (m/m) ในการทำผลผลิตให้มีสภาพเดิม เช่น ส่วนผสมต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์ เมื่อถูกเตรียมไว้ให้สอดคล้องกับคำแนะนำบนฉลากถูกนำเข้าร่วมด้วย

4.2.2 ชื่อเฉพาะจะถูกนำมาใช้สำหรับส่วนผสมต่าง ๆ ในรายการของส่วนผสมต่าง ๆ ให้สอดคล้องกับการจัดหาที่ตั้งไว้ในหมวดหมู่ 4.1 (ชื่ออาหาร) ยกเว้นที่เป็น

4.2.2.1 ยกเว้นสำหรับส่วนผสมเหล่านั้นที่รายการไว้ในหมวด 4.2.1.4 และเว้นเสียแต่ว่าระดับขั้นทั่วไปจะเป็นแจ้งให้ทราบมากขึ้น ระดับขั้นรายชื่อต่อไปนี้อาจจะถูกนำมาใช้

ชื่อของระดับชั้น	ชื่อระดับชั้น
น้ำมันที่กลั่นให้บริสุทธิ์แล้วนอกเหนือจากน้ำมันมะกอก	“น้ำมัน” พร้อมกันกับไม่ว่าจะเป็นเงื่อนไข “ ผัก ” หรือ “ สัตว์ ” ที่มีคุณสมบัติโดยเงื่อนไขที่รวมตัวกับไฮโดรเจน หรือ เป็นบางส่วนที่รวมตัวกับไฮโดรเจน ตามความเหมาะสม
ไขมันที่กลั่นให้บริสุทธิ์แล้ว	“ ไขมัน ” พร้อมกันกับไม่ว่าจะเป็น เงื่อนไข “ ผัก ” หรือ “ สัตว์ ” ตามความเหมาะสม
แป้ง , นอกเหนือจากแป้งคัดแป้งที่คัดแปลงแก้ไขด้วยเคมีชนิดต่าง ๆ	“ แป้ง ”
ปลาชนิดต่าง ๆ ซึ่งเป็นองค์ประกอบส่วนผสมของอาหารอีกอย่างหนึ่งและจัดให้มีไว้เพื่อการปิดฉลากและการนำเสนอของอาหารนั้น ๆ ไม่ได้อ้างถึงการระบุชนิดของปลา	“ ปลา ”
ทุกประเภทของเนื้อเป็ด ไก่ซึ่งเนื้อนั้นเป็นองค์ประกอบส่วนผสมของอาหารอีกอย่างหนึ่งและจัดให้มีไว้เพื่อการปิดฉลากและการนำเสนอของอาหารนั้น ๆ ไม่ได้อ้างถึงการระบุประเภทของเนื้อเป็ด ไก่	“ เนื้อเป็ด ไก่ ”
ทุกประเภทของเนยแข็งซึ่งเนยแข็งหรือการผสมของเนยแข็งเป็นองค์ประกอบของอาหารอีกอย่างหนึ่งและจัดให้มีไว้เพื่อการปิดฉลากและการนำเสนอของอาหารนั้น ๆ ไม่ได้อ้างถึงการระบุประเภทของเนยแข็ง	“ เนยแข็ง ”
ทุกชนิดและที่สกัดด้วยเครื่องเทศไม่เกินร้อยละ 2 โดยน้ำหนักไม่ว่าจะเป็นเพียงอย่างเดียวหรือในการผสมผสานในอาหาร	“ เครื่องเทศ ” “ ของเผ็ดร้อน ” หรือ “ ผสมด้วยเครื่องเทศ ” ตามความเหมาะสม
สมุนไพรทั้งหมดหรือเป็นส่วนไม่เกินร้อยละ 2 โดยน้ำหนักไม่ว่าจะเป็นเพียงอย่างเดียวหรือในการผสมผสานในอาหาร	“ สมุนไพร ” หรือ “ ผสมด้วยสมุนไพร ” ตามความเหมาะสม
ทุกประเภทของการเตรียมหมากฝรั่งที่จะใช้ในการผลิตหมากฝรั่งทุกประเภท	“ หมากฝรั่ง ”

ชื่อของระดับชั้น	ชื่อระดับชั้น
ทุกประเภทของ น้ำตาลซูโครส	“ น้ำตาล ”
แอลกอฮอล์ เด็กซ์โทรสกับ เด็กซ์โทรส โมโนไฮเครต	“ เด็กซ์โทรส ” หรือ “ กลูโคส ”
ทุกประเภทของ ไขมัน	“ ไขมัน ”
การทำโกโก้ให้บริสุทธิ์	“ เนยโกโก้ ”
ผลไม้ที่เป็นผลึกทั้งหมดไม่เกินร้อยละ 2 ของอาหาร	“ ผลไม้ที่เป็นผลึก ”

4.2.2.2 ในหมวดที่ 4.2.2.1 ไขมันหมู น้ำมันหมู และไขมันเนื้อที่จะต้องทำการแจ้ง โดยการระชื่อไว้เสมอ

4.2.2.3 สำหรับอาหารเสริมในรายการอาหารเสริมที่ได้รับอนุญาตสำหรับใช้ในอาหารทั่วไป ชื่อจะต้องนำมาใช้พร้อมทั้งระบุชื่อ หรือการจำแนกออก ซึ่งเป็นความต้องการโดย พระราชบัญญัติแห่งชาติ

- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| ● ความเป็นกรด | ● เครื่องเพิ่มรส |
| ● กรดต่างๆ | ● น้ำยาให้เกิดโฟม |
| ● น้ำยาป้องกันการเกาะกันเป็นก้อน | ● น้ำยาทำวุ้นหรือกาว |
| ● สารยับยั้งการรวมกับออกซิเจน | ● สารดูดความชื้น |
| ● น้ำยา | ● วัตถุกันเสีย |
| ● สี | ● เครื่องให้กำลังกระตุ้น |
| ● น้ำยาขจัดสี | ● น้ำยาเร่ง |
| ● อิมัลซิไฟเออร์ | ● สารที่ทำให้เสถียรตัว |
| ● เกลือที่เป็นอิมัลซิไฟเออร์ | ● สารให้ความหวาน |
| ● น้ำยาล้างแป้ง | ● สารให้ความชื้น หนา |

4.2.2.4 ชื่อระดับชั้นต่อไปนี้อาจจะถูกนำมาใช้สำหรับอาหารเสริมที่ตกลงไปในระดับชั้นต่าง ๆ ตามลำดับ และปรากฏขึ้นในบัญชีรายการอาหารเสริมที่ได้รับอนุญาตสำหรับการใช้ในอาหารทั่วไป

- กลีเซอรอล (ต่างๆ) และการปรุงกลีเซอรอล(ต่างๆ)
- แป้ง(ต่างๆ) ที่ถูกคัดแปลง

การแสดงออก กลีเซอรอลต่างๆ อาจจะมีคุณสมบัติโดย ตามธรรมชาติ ธรรมชาติแบบเดียวกัน หรือ การผสมผสานของถ้อยคำเหล่านี้ตามความเหมาะสม

4.2.2 เป็นการช่วยในกระบวนการวิธีปฏิบัติ ของอาหารเสริม

4.2.3.1 อาหารเสริมที่อยู่ในอาหาร ในปริมาณที่สำคัญหรือในจำนวนที่พอเพียงเพื่อดำเนินการ ทำหน้าที่เกี่ยวกับทางเทคโนโลยีในอาหาร นั้นเป็นผลลัพธ์ของการใช้วัตถุดิบ หรือส่วนผสม อื่นๆ ในที่ซึ่งการเสริมได้ถูกนำมาใช้ และจะถูกใช้ร่วมกับรายการของส่วนผสมต่างๆ

4.2.3.2 อาหารเสริมตกทอดเข้าสู่ในอาหาร ที่ระดับน้อยกว่าที่ต้องการ เพื่อบรรลุ ผลการทำหน้าที่เกี่ยวกับทางเทคโนโลยีและเป็นการช่วยในกระบวนการวิธีปฏิบัติ ได้รับการยกเว้นจากการประกาศแจ้งไว้ในกระบวนการวิธีปฏิบัติที่ตั้งทำเป็นบัญชีรายการ ไว้ในหมวดที่ 4.2.1.4

4.3 น้ำหนักสุทธิและน้ำหนักเนื้อ

4.3.1. น้ำหนักสุทธิจะต้องทำการแจ้งไว้ในระบบเมตริก (Systeme International Unit)

4.3.2. น้ำหนักสุทธิจะต้องมีการแจ้งไว้ในลักษณะดังต่อไปนี้

- (1) สำหรับอาหารเหลว , โดยปริมาตร
- (2) สำหรับอาหารแข็ง , โดยน้ำหนัก
- (3) สำหรับอาหารกึ่งแข็ง หรืออาหารที่เหนียวเป็นยาง ไม่ว่าจะโดยน้ำหนักหรือปริมาตร

4.3.3. ในการเพิ่มการประกาศแจ้งของน้ำหนักสุทธิ , อาหารที่บรรจุแล้วในของเหลวปานกลางจะรับเอาการประกาศแจ้งไว้ในระบบ เมตริก ของน้ำหนัก ที่สะอาดแล้ว สำหรับจุดประสงค์ของความตึงเครียด ของเหลวปานกลางหมายถึง การละลายที่เกิดจากน้ำของน้ำตาลและเกลือ ผลไม้ กับน้ำผักผลไม้บรรจุกระป๋องและผักเท่านั้น หรือน้ำส้มสายชู ไม่ว่าจะเป็นอย่างเดียวหรือหลายอย่างผสมกัน

4.4 ชื่อและที่อยู่

ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต ผู้บรรจุภัณฑ์ ผู้จัดจำหน่าย ผู้นำเข้า ผู้ส่งออกหรือพ่อค้าของอาหารจะต้องทำการแจ้งด้วย

4.5 ประเทศแหล่งกำเนิด

4.5.1 ประเทศแหล่งกำเนิดของอาหารจะต้องประกาศแจ้งไว้ ถ้าเป็นความละเอียดของต้นจะเป็นการทำให้เกิดความเข้าใจผิดหรือเจตนาหลอกลวงผู้บริโภค

4.5.2 เมื่ออาหารได้ผ่านกระบวนการดำเนินการ จะถือว่าเป็นประเทศแหล่งกำเนิด สำหรับจุดประสงค์ต่างๆ ของการปิดป้ายฉลาก

4.6 การจำแนกแยกแยะทั้ง lot

ผู้บรรจุทุกสินค้าแต่ละคู่จะต้องทำให้เป็นกระบวนการที่เป็นลายนูน หรืออีกอย่างหนึ่ง คือ เป็นเครื่องหมายที่มีความถาวรในรหัส หรือในความชัดเจน เพื่อการจำแนกแยกแยะ โรงงานที่ทำการผลิตและ lot สินค้า

4.7 การระบุวันที่และแจ้งถึงสถานะการเก็บรักษา

4.7.1 ถ้าอีกอย่างหนึ่งไม่ได้ทำการกำหนดไว้ในมาตรฐานฉบับคัดลอกโดยคำพิง , วันที่ที่ทำเครื่องหมาย ต่อไปนี้จะต้องใช้ให้เป็นประโยชน์

- (1) วันที่ของความหนานที่น้อยที่สุดของอาหาร จะต้องแจ้งเอาไว้
 - (2) อย่างน้อยที่สุดจะต้องประกอบด้วย
 - วัน เดือนสำหรับผลิตภัณฑ์ด้วยความหนานขั้นต่ำ ที่เวลาไม่มากกว่าสามเดือน
 - วัน และปีของผลิตภัณฑ์ด้วยความหนานขั้นต่ำ ที่เวลามากกว่าสามเดือน ถ้าเดือน เป็นเดือน ธันวาคม ก็เพียงพอต่อการขึ้นบอปี
 - (3) วันจะต้องประกาศแจ้งดังนี้
 - ใช้ให้หมดก่อน.....ณ ที่วัน เป็นสิ่งที่ขึ้นบอ
 - ใช้ให้หมดก่อนวันหมดอายุ..... ในกรณีอื่นๆ
 - (4) ถ้อยคำที่อ้างถึงในวรรค (3) จะต้องเป็นการนำมาโดย
 - ไม่ว่าจะในวันของตัวมันเอง หรือ
 - การอ้างอิงถึง ณ ที่วันถูกกำหนดให้
 - (5) วัน เดือน และปี จะต้องมีการประกาศแจ้งไว้ ซึ่งไม่เป็นลักษณะรหัสลำดับ ยกเว้น เดือน อาจจะ เป็นสิ่งที่บอโดยตัวอักษรในที่ประเทศเหล่านั้น โดยจะไม่ก่อให้เกิดความสับสนให้กับผู้บริโภค
 - (6) ไม่มีการต่อต้าน 4.7.1(1) การขึ้นบอของวันที่ของความหนานขั้นต่ำจะ ไม่เป็นที่ต้องการสำหรับ
 - ผล ไม้สดและผัก ที่รวมถึงมันฝรั่งซึ่งยัง ไม่ได้ปลูกเปลือก ตัด หรือ การปฏิบัติที่คล้ายคลึงกัน
 - เหล้าองุ่น เหล้าองุ่นที่เป็นฟอง เหล้าองุ่นที่ส่งกลิ่นหอม ไวน์ผลไม้ และไวน์ผลไม้ที่เป็นฟอง
 - เครื่องที่บรรจุร้อยละ 10 หรือมากกว่าโดยปริมาตร แอลกอฮอล์
 - เครื่องอบผิง เครื่องใช้ทำอาหาร ซึ่งกำหนดธรรมชาติของการบรรจุของพวกมัน และเป็นสิ่ง
- บริโภคปกติภายใน 24 ชั่วโมง ของการผลิต
- น้ำส้มสายชู
 - เกลือที่ใช้กับอาหาร
 - น้ำตาลก้อน
 - ผลิตภัณฑ์ลูกกวาดที่ประกอบด้วยการปรุงแต่งรส และ/หรือ น้ำตาลที่เป็นสี
 - หมากฝรั่ง

4.7.2 ในการเพิ่มวันที่ของความหนานขั้นต่ำ สภาพที่มีความพิเศษใด ๆ สำหรับการจัดเก็บอาหารจะต้อง ประกาศแจ้งไว้บนฉลากถ้าใช้ได้ของวันที่ที่ขึ้นกับบพนั้น

4.8 คู่มือในการใช้

คู่มือในการใช้ ที่รวมถึงการทำให้อกลับสู่สภาพเดิม ณ ที่ใช้เป็นประโยชน์ จะต้องรวมไว้บนฉลาก ตามควาจำเป็น เพื่อรับรองการใช้ให้เป็นประโยชน์อย่างถูกต้องของอาหาร

5. การเพิ่มความต้องการที่มีลักษณะเป็นคำสั่ง

5.1.1 ณ ที่การปิดป้ายฉลากของอาหารที่การวางตำแหน่งการเน้นหนักเป็นพิเศษเรื่องการนำออกแสดงของสิ่งหนึ่งหรือมีคุณค่ามากขึ้น และ/หรือ ส่วนผสมที่มีลักษณะพิเศษเฉพาะ หรือ ณ ที่รายละเอียดของอาหารมีผลแบบเดียวกัน จำนวนร้อยละที่เข้ามาใหม่ของส่วนผสม (m / m) ที่เวลาการผลิตจะต้องประกาศแจ้ง

5.1.2 คล้ายคลึงกัน ณ ที่การปิดป้ายฉลากของอาหารที่การวางตำแหน่งการเน้นหนักเป็นพิเศษเรื่องน้ำหนักบรรจุภัณฑ์ของสิ่งหนึ่งหรือส่วนผสมมากขึ้น จำนวนร้อยละของส่วนผสม (m / m) ในผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายจะต้องประกาศแจ้ง

5.1.3 การอ้างอิงในชื่อของอาหาร ต่อส่วนผสมเฉพาะจะไม่เป็นนขององค์ประกอบตัวมันเองที่การตำแหน่งการเน้นหนักเป็นพิเศษ การอ้างอิงในการปิดฉลากของอาหารเพื่อ ส่วนผสมที่ถูกนำมาใช้ในปริมาณที่น้อยและเฉพาะเป็นเพียงการปรุงแต่งรสเท่านั้นจะต้องไม่เป็นองค์ประกอบของตัวมันเองที่การวางตำแหน่งของการเน้นหนักเป็นพิเศษ

5.2 อาหารที่ถูกฉายรังสี

5.2.1 ป้ายฉลากของอาหารซึ่งได้รับการปฏิบัติด้วยการฉายเปลี่ยนให้เป็น ไอออนจะถือด้วยตนเองเป็นลายลักษณ์อักษรที่ซับซ้อนกว่าเป็นวิธีปฏิบัติอย่างใกล้ชิดต่อชื่ออาหาร การใช้สำหรับสัญลักษณ์อาหารที่ถูกฉายรังสีระหว่างประเทศ ดังที่ได้แสดงให้เห็น ณ เมืองต่างนี้ คือทางเลือก แต่เมื่อมันถูกนำมาใช้ มันจะต้องอยู่ในความใกล้ชิด ต่อชื่อของอาหาร

5.2.2 เมื่อผลิตภัณฑ์ที่ถูกฉายรังสีถูกนำมาใช้เป็นส่วนผสมในอาหารอีกชนิดหนึ่ง สิ่งนี้จะต้องทำการประกาศแจ้งในบัญชีรายการของส่วนผสมต่าง ๆ

5.2.3 เมื่อผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมอย่างเดียวนั้นเป็นสิ่งเตรียมไว้จากวัตถุดิบซึ่งมีการฉายรังสี ป้ายฉลากของผลิตภัณฑ์จะต้องบรรจุด้วยตนเองที่ซับซ้อนวิธีปฏิบัติ

6. การยกเว้นจากลักษณะที่เป็นคำสั่งความต้องการปิดป้ายฉลาก

ด้วยการยกเว้นของเครื่องเทศและสมุนไพร หน่วยขนาดเล็ก ณ ที่พื้นผิวที่ใหญ่ที่สุดน้อยกว่า 10 ตารางเซนติเมตร อาจจะได้รับยกเว้นจากข้อเรียกร้องของวรรค 4.2 กับ 4.6 ถึง 4.8

7. ทางเลือกในการปิดป้ายฉลาก

7.1 ข้อมูลข่าวสารใด ๆ หรือกลไกหนังสือพิมพ์เป็นรูปภาพที่เป็นลายลักษณ์อักษร หรือเนื้อหา เป็นรูปภาพที่อาจจะจัดแสดงไว้ในการปิดป้ายฉลากที่จัดไว้ไว้ที่มัน ไม่ได้อยู่ในผลกระทบกับลักษณะที่เป็นคำสั่งของมาตรฐานนี้และต่อสิ่งเหล่านั้นที่เกี่ยวข้องกับคำอ้างและการหลอกลวง ที่กำหนดไว้ในหมวด 3 กฎเกณฑ์ทั่วไป

7.2 ถ้าการระบุถูกนำมาใช้ พวกเขาจะต้องมีความพร้อมในการทำความเข้าใจและไม่เป็นการทำให้เกิดความเข้าใจผิดหรือการหลอกลวงในทุกหนทาง

8. การนำเสนอข้อมูลข่าวสารที่มีลักษณะเป็นคำสั่ง

8.1 ทั่วไป

8.1.1 ป้ายฉลากต่าง ๆ ในอาหารที่บรรจุไว้ล่วงหน้าจะต้องเป็นการประยุกต์ใช้ในลักษณะบังคับที่พวกเขาจะไม่กลายเป็นการแบ่งแยกออกจากผู้บรรจุทุกสินค้า

8.1.2 ถ้อยแถลงที่ต้องการให้ปรากฏบนป้ายฉลากโดยคุณความดีของมาตรฐานนี้หรือมาตรฐานฉบับคัดลอกอื่นใดจะต้องมีความชัดเจน เค่น ลบไม่ออก และพร้อมกับอ่านง่ายโดยบริโภคที่อยู่ภายใต้สภาพตามปกติของการจัดซื้อและใช้

8.1.3 ชื่อและน้ำหนักสุทธิของอาหารจะต้องปรากฏอยู่ในตำแหน่งที่เด่นชัดและอยู่ในระดับเดียวกับสายคา

8.2 ภาษา

8.2.1 ถ้าภาษาบนป้ายฉลากดั้งเดิมไม่เป็นที่ยอมรับได้ ต่อผู้บริโภคสำหรับผู้ที่ทำให้เป็นสิ่งที่ตั้งใจ ป้ายฉลากภาคผนวกที่บรรจุข้อมูลข่าวสารที่เป็นลักษณะคำสั่งในภาษาที่ต้องการ อาจจะถูกนำมาใช้แทนที่ของการคิดป้ายฉลากใหม่

8.2.2 ในกรณีไม่ว่าจะเป็นการปิดป้ายฉลากใหม่หรือป้ายฉลากภาคผนวก ข้อมูลข่าวสารที่มีลักษณะเป็นคำสั่งที่จัดไว้จะต้องมีรูปแบบเต็มและมีความแม่นยำ ที่จะสะท้อนสิ่งนั้น ๆ ในป้ายฉลาก

ข้อกำหนด คำสั่ง ของรัฐสภาแห่งทวีปยุโรป และการประชุม เมื่อวันที่ 20 มีนาคม 2000 ที่ว่าด้วยกฎหมายในการระบุนฉลาก การแสดงผลผลิตภัณฑ์สินค้า และการโฆษณาของผลิตภัณฑ์อาหาร ของประเทศที่เป็นสมาชิก

DIRECTIVE 2000/13/EC OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF COUNCIL

of 20 March 2000

on the approximation of the Member States relating to the labeling, presentation and advertising of foodstuffs

รัฐสภาแห่งทวีปยุโรป และการประชุมร่วมกันของทวีปยุโรป ซึ่งได้มีการพิจารณาถึงสัญญาระหว่างชาติร่วมกันของคณะกรรมการแห่งทวีปยุโรป และรายละเอียดทั้ง 9 มาตรา

ได้มีการพิจารณาถึงความเห็นร่วมกันของคณะกรรมการทางด้านเศรษฐกิจและทางสังคม การเห็นพ้องร่วมกัน ในวิธีข้อปฏิบัติทั้ง 251 มาตราของสัญญาที่ได้ทำการตกลงร่วมกัน

(1) ข้อกำหนด คำสั่ง ในการประชุม 79/112/EEC เมื่อวันที่ 18 ธันวาคม 1978 ที่ว่าด้วยเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการระบุนฉลาก การแสดงผลผลิตภัณฑ์สินค้า และการโฆษณาของผลิตภัณฑ์อาหาร ของประเทศสมาชิกที่เกี่ยวข้อง อีกทั้ง ความบ่อยครั้งในการประชุมร่วมกัน และเนื้อหาที่ได้ถูกคัดแปลงแก้ไข เพื่อชี้แจงถึงเหตุผล โดยได้มีการอธิบายถึงเหตุผลต่างๆ ได้ชัดเจน ซึ่งข้อกำหนด ดังกล่าว ควรทำการรวบรวมไว้ เป็นเนื้อหาใจความเดียวกัน

(2) ความแตกต่างของกฎหมาย ข้อมูระเบียบบังคับ และด้านการบริหารการปกครอง ของประเทศที่เป็นสมาชิก ในเรื่องเกี่ยวกับการระบุงดากของผลิตภัณฑอาหาร อาจมีส่วนที่จะไปขัดขวาง การดำเนินการของผลิตภัณฑต่างๆ ได้(circulation) และสามารถที่จะนำไปสู่สภาพที่ไม่เท่าเทียมกันในการแข่งขันทางการค้าได้

(3) ความคล้ายกันของกฎหมายเหล่านี้ มีส่วนที่จะไปสนับสนุนให้บทบาทหน้าที่ของทางการค้าในตลาดภายในประเทศให้เป็นไปอย่างราบรื่น

(4) วัตถุประสงค์ของคำสั่งเหล่านี้ ควรที่จะแสดงถึงกฎระเบียบของการสามารถจะนำไปใช้ได้ ในสภาพที่เป็นจริง โดยมีขอบข่ายที่ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑอาหารทั้งหมดที่วางจำหน่ายอยู่ตามตลาด

(5) กฎระเบียบที่มีความจำเพาะเจาะจง ซึ่งได้นำมาใช้ได้กับลักษณะของผลิตภัณฑอาหารเฉพาะอย่าง ควรกำหนดไว้ในข้อ กำหนด วิธีปฏิบัติกับผลิตภัณฑเหล่านี้

(6) ในการแจ้งข้อมูลนั้น ต้องคำนึงถึงกฎระเบียบทางการระบุงดากของผลิตภัณฑอาหาร ซึ่งควรจำเป็นที่จะต้องมีรูปแบบ และสามารถที่จะคุ้มครองแก่ผู้บริโภคได้

(7) ประเทศสมาชิกที่ได้ยินยอมปฏิบัติตามกฎระเบียบสัญญาที่ตกลงกันไว้ กำหนดให้มีการใช้ภาษาได้ตามความต้องการ

(8) รายละเอียดของการระบุงดาก จะต้องให้รายละเอียดที่ตรงกับสภาพที่เป็นจริง และคุณลักษณะของผลิตภัณฑที่ทำให้ผู้บริโภคสามารถได้เลือก โดยสามารถเลือกจากข้อมูลที่เป็นจริง เหมาะสมที่สุด ซึ่งในการให้ข้อมูลรายละเอียดที่กำหนดต่างๆกัน ทำให้มีส่วนกีดกันทางการค้าเสรีได้

(9) รายการควรที่จะประกอบด้วยข้อมูลทั้งหมด ซึ่งควรยึดอยู่ในหลักการ ที่รวมถึงการระบุงดากของผลิตภัณฑอาหารทั้งหมด

(10) อย่างไรก็ตาม สภาพที่เป็นจริงของคำสั่งเหล่านี้ ไม่ใช่ใน ขั้นตอนเริ่มต้น รวมทั้งข้อบังคับที่แสดงถึงข้อบ่งชี้ทั้งหมด ซึ่งจะต้องเพิ่มเติมลงไปในการที่จะนำไปใช้ในส่วนของหลักการ ของการจัดเตรียมผลิตภัณฑอาหารทั้งหมด ในระหว่างขั้นตอนถัดมา ข้อกำหนดที่จะใช้ร่วมกัน ควรมีการนำมาใช้ และมุ่งหวังไว้ว่าให้มีการเสริมในส่วนของกฎระเบียบที่จะนำมาบังคับใช้

(11) นอกจากนี้ การขาดหายไปของกฎระเบียบที่เฉพาะนั้น ประเทศผู้ที่เข้าร่วมเป็นสมาชิก ควรที่จะรักษาไว้ โดยให้มีไว้ในข้อกำหนดที่ตกลงกันระหว่างชาติ ซึ่งอาจมีการเพิ่มเติมลงในข้อกำหนดทั่วไปที่ไปด้วยส่วนของคำสั่งนี้ แต่ควรที่จะอยู่ภายใต้ข้อปฏิบัติที่ใช้ร่วมกัน

(12) ข้อปฏิบัติที่ใช้ร่วมกัน จะต้องมีการตัดสินใจพิจารณาร่วมกัน เมื่อประเทศที่เป็นสมาชิกจะทำการออกกฎหมายขึ้นมาใหม่

(13) ข้อกำหนดควรที่จะมาจากคณะผู้ที่ได้ทำการออกกฎหมาย เมื่อมีความเสียหายเกิดขึ้น ในกรณีที่เป็นพิเศษ จากการที่ได้บังคับใช้ข้อตกลงซึ่งจะต้องมีความแน่นอน

(14) กฎระเบียบในการระบุงดาก ควรละเว้นการใช้ข้อมูลข่าวสารที่ทำให้ผู้ซื้อเกิดความเข้าใจผิด หรือมีการให้เหตุผลถึงสรรพคุณของผลิตภัณฑอาหารในทางการแพทย์ ที่จะก่อให้เกิดผลกระทบได้ โดยไม่ควรนำมาใช้ในการแสดงผลิตภัณฑและการโฆษณาผลิตภัณฑอาหาร

(15) ความมุ่งหมายที่จะทำให้ทางด้านการค้าเกิดความสะดวก ระหว่างประเทศที่เป็นสมาชิกด้วยกันเอง ซึ่งจะต้องจัดเตรียมขั้นตอน ลำดับ ก่อนหลัง ในการจำหน่ายแก่ผู้บริโภคสุดท้าย ข้อมูลข่าวสารที่เป็นใจความสำคัญ ควรปรากฏอยู่ในเอกสารทางด้านการค้า เพื่อที่จะในการอ้างอิงของผลิตภัณฑ์เหล่านี้ได้

(16) ประเทศที่เป็นสมาชิกควรที่จะคงรักษากฎระเบียบ ข้อกำหนด ไว้อย่างถูกต้อง ซึ่งขึ้นอยู่กับสถานะของการปฏิบัติและเหตุการณ์ เพื่อให้เป็นระเบียบ ตกลงกันในการระบุดอกของผลิตภัณฑ์อาหารที่จำหน่ายอยู่ในปริมาณมาก เช่น ข้อมูลข่าวสาร ควรมีการจัดเตรียมไว้สำหรับผู้บริโภคเพื่อให้ได้รับทราบ

(17) จุดมุ่งหมายที่จะให้วิธีข้อปฏิบัติให้ง่ายและมีความรวดเร็วขึ้นนั้น ทางคณะกรรมการควรมอบหมายงานในการที่จะนำไปใช้ เป็นเครื่องมือในการวัด ทางด้านเทคนิค

(18) เครื่องมือในการวัดจำเป็น เพื่อที่จะสนับสนุนส่งเสริมของข้อคำสั่งนี้ โดยควรที่จะนำมาใช้ตามการพิจารณาในการประชุม 1999/468/EC เมื่อ 28 มิถุนายน 1999 เพื่อกำหนดลงในวิธีการปฏิบัติสำหรับประกอบในส่วนของกำลังการสนับสนุนที่จะปรึกษาหารือของคณะกรรมการ

(19) ข้อคำสั่งดังกล่าวนี้ควรปราศจากข้อออกคิดที่จะนำมาบังคับใช้ของประเทศสมาชิก ที่เกี่ยวกับข้อจำกัดทางด้านเวลา สำหรับการเปลี่ยนแปลงคำสั่ง ใน Annex IV ส่วน B

การนำข้อคำสั่งมาใช้ ดังต่อไปนี้

มาตรา 1

1. ข้อคำสั่งที่เกี่ยวข้องกับการระบุดอกของผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อส่งไปยังผู้บริโภคสุดท้าย และเกณฑ์ที่ใช้ในการแสดงผลิตภัณฑ์และการโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหาร

2. ข้อคำสั่งนี้จะมีการนำมาใช้กับผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้แจกจ่ายไปยังตามภัตตาคาร โรงพยาบาล โรงอาหาร และในลักษณะอื่นๆ ที่คล้ายกัน

3. วัตถุประสงค์ของข้อคำสั่ง ดังกล่าว มีดังนี้

(a) “การระบุดอก” จะหมายความถึง คำ ลักษณะ เครื่องหมายทางการค้า ชื่อยี่ห้อ รูปภาพ หรือสัญลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหาร และสถานที่ที่ใช้ในการบรรจุ เอกสาร การแจ้งข้อมูลให้ได้รับทราบ ฉลาก หรือสิ่งอื่นที่มาประกอบกับผลิตภัณฑ์อาหาร

(b) “บรรจุภัณฑ์ก่อนทำการบรรจุ” จะหมายความถึง ข้อความเพื่อสื่อถึงผู้บริโภคสุดท้าย และผู้จำหน่ายอาหาร และการบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์ก่อนที่จะนำมาจำหน่าย เช่น บรรจุภัณฑ์อาหารที่ปิดสนิทหรือปิดเพียงบางส่วน แต่ในกรณีที่การจุของอาหารนั้นไม่สามารถนำมาทำการแก้ไขได้โดยปราศจากการเปิดหรือการเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์

มาตรา 2

1. การระบุฉลากและวิธีที่นำมาใช้ในการระบุฉลากจะต้องไม่มีลักษณะ ดังต่อไปนี้
 - (a) การทำให้ผู้ซื้อเกิดความเข้าใจผิด ถึงส่วนประกอบที่ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้
 - (i) ลักษณะของอาหาร สภาพที่เป็นจริง คุณสมบัติ ส่วนประกอบ ปริมาณ อายุของผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่เกิดผลเสียต่อผลิตภัณฑ์อาหาร แหล่งกำเนิด วิธีการ กระบวนการผลิต
 - (ii) การให้เหตุผลเกี่ยวกับอาหารหรือคุณสมบัติในด้านอื่น ที่ไม่เป็นการครอบงำ ทำให้ผู้ซื้อนั้นหลงเชื่อ
 - (iii) การแนะนำในกระบวนการ ที่เป็นลักษณะพิเศษของผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งเมื่อในความเป็นจริงลักษณะของอาหารทั้งหมดนั้นก็มิลักษณะที่เหมือนกัน ไม่ได้มีความแตกต่างกัน
 - (b) ภายใต้งานนำไปใช้ของข้อกำหนดในส่วนของผู้ผลิตประเภท น้ำแร่ธรรมชาติ และลักษณะทางด้านโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหาร ที่มีการให้เหตุผลถึงคุณสมบัติ สรรพคุณที่จะสามารถป้องกัน หรือสามารถรักษาโรคให้หายได้ หรือ ได้อ้างถึงคุณสมบัติทางด้านอื่น
2. การประชุมที่ว่าด้วยข้อปฏิบัติที่ได้กำหนดไว้ในมาตรา 95 ของสัญญา จะบรรยายที่ว่าด้วยการอ้างสิทธิตาม ความหมายของ paragraph 1 เหตุการณ์ที่ละเว้น หรือข้อจำกัดในการใช้
3. ข้อห้าม หรือข้อจำกัดที่จะอ้างถึงใน paragraph 1 และ 2 โดยนำมาใช้ได้ ดังนี้
 - (a) การแสดงของผลิตภัณฑ์ในรายละเอียดทางด้านรูปร่าง ลักษณะที่ปรากฏ หรือการบรรจุวัสดุที่ใช้ใน บรรจุภัณฑ์ แนวทางที่ได้แนะนำในการจัดเตรียม
 - (b) การโฆษณา

มาตรา 3

1. ตามมาตราที่ 4 ถึงมาตราที่ 17 จะต้องมีการบังคับใช้ ข้อตกลงในการระบุฉลากของผลิตภัณฑ์อาหาร ดังนี้
 - (1) ชื่อของผลิตภัณฑ์อาหาร
 - (2) รายการของส่วนประกอบที่ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร
 - (3) ปริมาณที่แน่นอนของส่วนประกอบ หรือประเภทของส่วนประกอบที่ได้จัดเตรียมเอาไว้ ตามมาตรา 7
 - (4) ปริมาณสุทธิ
 - (5) วันที่ต่ำที่สุดที่ผลิตภัณฑ์นั้นยังคงสภาพอยู่ได้ หรือทางด้านจุลินทรีย์ที่จะมีผลต่ออาหาร “ใช้ภายในวันที่” ‘use by date’
 - (6) สภาพะในการเก็บรักษา หรือสภาพะในการนำผลิตภัณฑ์มาใช้ได้อย่างเหมาะสม

(7) ชื่อ หรือชื่อทางธุรกิจ และที่อยู่ของผู้ผลิต หรือผู้ที่ทำการบรรจุ หรือผู้ที่จัดจำหน่าย อย่างไรก็ตาม ประเทศที่เป็นสมาชิก จะต้องมีความสนใจ ดูแลเอาใจใส่ ในส่วนของการผลิต เพื่อให้เป็นที่ต้องการในการแสดงของผู้ผลิต ผู้ทำการบรรจุ หรือผู้จัดจำหน่าย ปราศจากอคติ ในการแจ้งข้อมูลรายละเอียด ซึ่งตามข้อปฏิบัติตามมาตรา 24 ประเทศสมาชิกจะต้องมีการ แจ้งให้ทราบ ตามที่ได้รับการมอบหมายไว้และประเทศที่เป็นสมาชิกอื่นๆ เพื่อที่จะดำเนินการ ตาม second paragraph

(8) รายละเอียดของสถานที่และแหล่งกำเนิดที่จะไม่ทำให้เกิดการเข้าใจผิดแก่ผู้บริโภค ซึ่งจะต้องเป็น

แหล่งกำเนิดที่ตรงกับความเป็นจริง

(9) คำแนะนำในการนำผลิตภัณฑ์มาใช้ได้อย่างเหมาะสม

(10) การให้ความสำคัญ เอาใจใส่ในผลิตภัณฑ์ประเภท เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ มากกว่า 1.2% โดยปริมาตร โดยมีความเข้มข้นของแอลกอฮอล์ตรงตามสภาพที่เป็นจริงโดยปริมาตร

2. paragraph ก่อนหน้า ดังกล่าวนี ประเทศที่เป็นสมาชิก อาจทำการคงรักษาสัญญาที่ร่วมตกลงกัน ระหว่างประเทศ ซึ่งต้องการที่จะบ่งบอกในส่วนของ โรงงาน หรือแผนกที่ทำการบรรจุ ความเอาใจใส่ เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจาก คริวเรอีน

3. การเตรียมการของข้อดังกล่าวนี้ จะต้องปราศจากอคติ เพื่อที่จะให้เกิดความถูกต้อง แม่นยำ ในค่า ของผลที่ทำการวัดได้

มาตรา 4

1. การดำเนินการร่วมกันนั้นสามารถที่จะนำมาใช้ในผลิตภัณฑ์ที่จำเพาะเจาะจงในส่วนของผลิตภัณฑ์ แต่ละชนิด และสามารถที่จะใช้ได้โดยทั่วไปทั้งที่ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้เป็นอาหาร โดยอาจทำการจัดเตรียมไว้ เพื่อ เกิดความเสียหายขึ้นมา ในกรณีที่ไม่เป็นปกติ จากความต้องการตามมาตรา 3 (1) , 2 และ 5 การจัดเตรียมเพื่อ ทำการดำเนินการนี้จะต้องไม่ส่งผลต่อผู้ซื้อ เมื่อไม่มีการแจ้งข้อมูลอย่างไม่เพียงพอ

2. การดำเนินการร่วมกันสามารถที่จะนำมาใช้ร่วมกับผลิตภัณฑ์อาหารในแต่ละชนิดได้ ที่มีความ จำเพาะเจาะจงและสามารถใช้ได้ทั่วไป ทั้งที่ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์อาหาร โดยอาจจัดเตรียมในลักษณะอื่นๆ ในส่วน ของการเพิ่มเติม ลงไปในรายการตามมาตรา 3 ซึ่งจะต้องมีปรากฏอยู่ที่ฉลาก

ในการที่ไม่มีการเตรียมการร่วมกัน ประเทศสมาชิกอาจทำการจัดเตรียม ในลักษณะที่ตามข้อปฏิบัติ มาตรา 19

3. การเตรียมการร่วมกัน ควรที่จะทำการอ้างถึงใน paragraph 1 และ 2 ซึ่งจะต้องมีการได้นำมาใช้ ตามข้อปฏิบัติ ที่กำหนดไว้ตามมาตรา 20(2)

มาตรา 5

1. ชื่อที่ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อจำหน่าย ควรที่จะทำการตั้งชื่อ เพื่อสามารถนำมาใช้ได้
 (a) ภายใต้ชื่อของผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้มีการจำหน่าย ควรตั้งชื่อตามกฎหมายที่ได้กำหนดไว้
 กฎระเบียบที่ได้ทำการตกลงร่วมกัน เพื่อให้สามารถนำมาใช้ได้ในประเทศที่เป็นสมาชิก และจำหน่าย
 ไปยังผู้บริโภคสุดท้าย หรือผู้ที่จำหน่ายอาหาร

ชื่อผลิตภัณฑ์ที่มีการจำหน่ายนี้ ควรจะเป็นชื่อที่ใช้กันในประเทศที่เป็นสมาชิกด้วยกันเอง ที่
 ซึ่งจะนำมาจำหน่ายให้กับผู้บริโภคสุดท้ายหรือผู้ที่จำหน่ายอาหาร หรือที่ได้ทำการบรรยายไว้ถึง
 ลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ และจำเป็นที่จะต้องมีความชัดเจนที่เพียงพอ เพื่อให้ผู้ซื้อได้รับ
 ทราบถึงสภาพที่เป็นจริงของผลิตภัณฑ์นั้นๆ และเพื่อที่จะสามารถแยกออกจากผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นได้
 ซึ่งอาจทำให้เกิดการปะปนกัน

(b) การนำมาใช้ของประเทศที่เป็นสมาชิกนั้นในทางด้านการตลาด ของการจำหน่ายภายใต้
 ชื่อของผลิตภัณฑ์ ซึ่งผลิตภัณฑ์ ดังกล่าวนั้นจะต้องได้รับการทำการแปรรูปที่เป็นไปตามกฎหมายและ
 ทางด้านการตลาด ในกระบวนการผลิต จะต้องได้รับอนุญาต ตามข้อตกลงร่วมกันของประเทศที่เข้า
 ร่วมเป็นสมาชิก

อย่างไรก็ตาม การที่สามารถจะนำมาใช้ในการเตรียมการของคำสั่งนี้ ในลักษณะที่กำหนดไว้
 ตามมาตรา 3 เพื่อให้ผู้บริโภคของตลาดในประเทศสมาชิก นั้นได้รับทราบถึงสภาพที่เป็นจริงของผลิต
 ภัณฑ์อาหารนั้น และเพื่อที่จะสามารถแบ่งแยกออกจากผลิตภัณฑ์อื่นๆ ได้อย่างชัดเจน เพื่อไม่ให้เกิด
 การปะปนกันในระหว่างที่ทำการจำหน่าย ชื่อของผลิตภัณฑ์ จะต้องต้องมีข้อมูลที่บรรยายถึงผลิตภัณฑ์ที่
 ประกอบมาด้วย โดยที่จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่ใกล้เคียงกับชื่อของผลิตภัณฑ์เมื่อทำการจำหน่าย

2. เครื่องหมายสัญลักษณ์ทางการค้า ชื่อยี่ห้อ หรือชื่อที่ใช้ในรูปแบบอื่นที่อาจนำมาใช้แทนชื่อ ของผลิต
 ภัณฑ์ที่จำหน่ายได้

3. ชื่อของผลิตภัณฑ์ที่ได้มีการวางจำหน่ายนั้นจะรวมถึง หรือได้แนบถึงส่วนของลักษณะทางกายภาพ
 ของผลิตภัณฑ์อาหาร หรือ การเก็บรักษา เฉพาะของแต่ละผลิตภัณฑ์นั้นๆ เช่น ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะ
 ที่เป็นผง การทำแห้งโดยการ แสงแห้ง การแช่แข็งผลิตภัณฑ์อย่างรวดเร็วด้วยอุณหภูมิที่ต่ำ ผลิตภัณฑ์ที่
 ทำให้เข้มข้น การรมควันผลิตภัณฑ์ ในทุกๆกรณีอาจมีการละเลยในการให้ข้อมูลข่าวสาร โดยควรจะ
 ให้เอาใจใส่ต่อผู้ซื้อด้วย

ผลิตภัณฑ์อาหารทุกชนิดที่ได้มีการจัดการ โดยการฉายรังสี จะต้องทำการระบุไว้ด้วยว่า ผลิต
 ภัณฑ์อาหาร ดังกล่าวนั้น ได้มีการฉายรังสีโดยในแต่ละประเทศจะระบุในภาษาที่แตกต่างกัน ดังนี้

- Spanish

‘irradiado’ หรือ ‘tratado con radiación ionizante’

- Danish

'bestrålet /...' หรือ 'strålekonserveret' หรือ 'behandlet med ioniserende stråling' หรือ 'konserveret med ioniserende stråling'

- German

'bestrahlt' หรือ 'mit ionisierenden Strahlen behandelt'

- Greek

- English

'irradiated' หรือ 'treated with ionising radiation'

- France

'traité par rayonnements ionisants' หรือ 'traité par ionisation',

- Italian

'irradiato' หรือ 'trattato con radiazioni ionizzanti',

- Dutch

'doorstraald' หรือ 'door bestraling behandeld' หรือ 'met ioniserende stralen behandeld',

- Portuguese

'irradiado' หรือ 'tratado por irradiação' หรือ 'tratado por radiação ionizante',

- Finnish

'säteiletty' หรือ 'käsitely ionisoivalla säteilyllä',

- Swedish

'bestrålad' หรือ 'behandlad med joniserande strålning',

มาตรา 6

1. จะต้องทำการระบุรายการของส่วนประกอบ วัตถุอันตรายที่นำมาใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร ให้เป็นไปตามข้อกำหนดดังกล่าวนี้ และ Annex I, II และ III

2. การระบุส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหาร ในกรณีดังต่อไปนี้ยกเว้นที่ไม่ต้องทำการระบุ

(a) - ผักและผลไม้สด รวมถึงมันฝรั่งที่ไม่ได้ทำการลอกเปลือก ตัด หรือการจัดการในลักษณะเดียวกัน

- น้ำที่ได้เติมคาร์บอนเนต การที่จะบรรยายถึงการมีคาร์บอนเนตปนเปื้อนอยู่ในน้ำ

- การหมักน้ำส้มสายชู ที่ได้มาจากน้ำผลิตภัณฑ์ขั้นพื้นฐานที่ใช้อย่างเดียว ซึ่งไม่มีการเติม

วัตถุอันตรายอื่น ๆ ลงไป

(b) - ซีต

- ผลิตภัณฑ์เนย

- นมที่ได้รับการหมัก และผลิตภัณฑ์ประเภทครีม

ไม่มีการเติมส่วนประกอบใดๆ นอกจากผลิตภัณฑ์ของแลคติก เอนไซม์ และสายพันธุ์ของจุลินทรีย์ที่มีความสำคัญต่อการแปรรูป หรือเกลือที่มีความจำเป็นในการนำมาใช้ในการแปรรูปของชีส นอกจากชีสสด และชีสที่ได้นำมาใช้ในการแปรรูป

(c) ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมเพียงอย่างเดียวเป็นส่วนประกอบ

- ชื่อที่ใช้ในทางการค้านั้น เป็นชื่อเดียวกับส่วนประกอบที่ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร หรือ
- ชื่อที่ใช้ในทางการค้านั้น สามารถบ่งบอกถึงสภาพที่เป็นจริงของส่วนประกอบที่ใช้ได้อย่างชัดเจน

3. ในกรณีของผลิตภัณฑ์ที่เป็นเครื่องดื่ม ซึ่งมีแอลกอฮอล์อยู่มากกว่า 1,2 % โดยปริมาตร ซึ่งจากการประชุมถึงข้อกำหนดของคณะกรรมการ ก่อน 22 ธันวาคม 1982 ได้กำหนดข้อระเบียบ สำหรับการระบุถึงส่วนประกอบที่ทำการระบุไว้บนฉลาก

4. (a) “ส่วนประกอบ” จะหมายความถึง สารต่างๆ ที่รวมถึงสารเติมแต่งที่ใช้ในกระบวนการแปรรูป หรือในขั้นตอนของการเตรียมผลิตภัณฑ์อาหาร ไปจนถึง ผลิตภัณฑ์สุดท้าย หรือใช้เมื่อทำการคัดแปลงแก้ไขในผลิตภัณฑ์

(b) ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ที่นำมาใช้ในผลิตภัณฑ์โดยมีส่วนประกอบที่หลากหลายชนิด โดยจะต้องคำนึงถึงส่วนประกอบที่ใช้ ซึ่งเป็นเรื่องที่จะต้องนำมาพิจารณา

(c) ส่วนประกอบที่ไม่จำเป็นต้องคำนึงถึง มีดังต่อไปนี้

- (i) ส่วนประกอบที่ใช้ในผลิตภัณฑ์ ซึ่งได้ทำการแยกไว้อย่างชั่วคราว ระหว่างกระบวนการแปรรูป แต่นำใส่ลงไปผลิตภัณฑ์ได้ ไม่เกิน สัดส่วนที่ได้กำหนดเอาไว้
- (ii) สารที่ใช้เติมแต่งในผลิตภัณฑ์
 - สารที่ใช้ใส่ในผลิตภัณฑ์อาหารตามที่ได้กำหนดไว้ โดยอาจมีอยู่หนึ่ง หรือมากกว่า ซึ่งยังคงมีอยู่ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย
 - สามารถที่จะนำมาใช้เป็นส่วนช่วยในระหว่างกระบวนการผลิต
- (iii) สารที่นำมาใช้ในปริมาณที่มีความจำกัดเพื่อใช้เป็นสารเติมแต่งหรือเป็นสารที่ปรุงรสนกลิ่น รส ของผลิตภัณฑ์อาหาร ได้

(d) ในบางกรณีในการพิจารณาถึงการตัดสินใจ อาจยึดปฏิบัติตาม ข้อปฏิบัติตามมาตรา 20(2) เพื่อที่จะนำมาใช้บรรยายถึงสภาพตามข้อ (c) (ii) และ (iii) เพื่อให้การปฏิบัติเป็นที่ยอมรับ

5. ในรายการของส่วนประกอบจะต้องรวมเอา ส่วนประกอบที่ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารทั้งหมดโดยทำการเรียงลำดับของน้ำหนักของส่วนประกอบที่ใช้ ทำการบันทึกวันเวลาที่ทำการแปรรูปของผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งจะต้องมีการขึ้นต้นด้วยหัวข้อ ข้อความที่เหมาะสม โดยใช้คำว่า “ส่วนประกอบ”

อย่างไรก็ตาม

- น้ำที่ได้ทำการเติมเข้าไปและผลิตภัณฑ์ที่มีคุณสมบัติที่สามารถจะระเหยได้ จะนำมาใส่ไว้ในรายการของน้ำหนักในส่วนของผลิตภัณฑ์สุดท้าย ปริมาณของน้ำที่ได้เติมลงเป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ จะต้องทำ

การคิดคำนวณ โดยจะต้องหักออกจากปริมาณรวมทั้งหมดของผลิตภัณฑ์สุดท้าย ปริมาณรวมของส่วนประกอบอื่นๆ ที่ใช้ ปริมาณ ดังกล่าวนี้นี้ ไม่จำเป็นที่จะต้องนำมาพิจารณา ถ้าปริมาณดังกล่าวนี้ไม่เกิน 5% ของน้ำหนักผลิตภัณฑ์สุดท้าย

- ส่วนประกอบที่นำมาใช้ในการทำผลิตภัณฑ์ให้มีความเข้มข้น หรือในการทำให้แห้งนั้น และนำกลับเข้ามาใช้เป็นส่วนประกอบใหม่ในการทำการแปรรูป อาจจัดไว้ในรายการของน้ำหนักที่ได้ทำการบันทึกไว้ก่อนที่จะมีการทำให้เข้มข้นหรือการทำแห้ง

- ในกรณีของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความเข้มข้นหรืออาหารแห้ง ซึ่งสามารถที่จะนำกลับมาใช้ได้ โดยการเติมน้ำเข้าไป ซึ่งส่วนผสมดังกล่าวนี้ อาจจัดไว้ในรายการของส่วนที่ได้มีการกำหนดไว้แล้ว ในผลิตภัณฑ์ที่ได้นำกลับมาใช้เป็นส่วนประกอบใหม่ ซึ่งการจัดรายการของส่วนผสมนี้ ควรจัดโดยแสดงไว้อย่างชัดเจน เช่น “ ส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ที่ได้นำกลับมาใช้ใหม่ (ingredients of the reconstituted) ” “ ส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ที่พร้อมจะนำมาใช้ได้ (ingredients of the ready-to-use product) ”

- ในกรณีที่มีการผสมของผลไม้หรือผัก ซึ่งไม่มีลักษณะของผักหรือผลไม้ปรากฏอยู่ในสัดส่วนโดยน้ำหนัก ส่วนผสมดังกล่าวนี้ อาจได้ทำการจัดไว้ในรายการอื่น โดยที่รายการของส่วนผสมนี้จะมีมากำกับ เพื่อบอกให้รู้ เช่น “ ในสัดส่วนที่แตกต่างกัน (in variable proportion) ”

- ในกรณีที่มีการผสมของส่วนผสมจำพวกเครื่องเทศ หรือสมุนไพร ซึ่งไม่มีลักษณะของเครื่องเทศหรือสมุนไพรปรากฏอยู่ในสัดส่วนโดยน้ำหนัก ส่วนผสมดังกล่าวนี้ อาจได้ทำการจัดไว้ในรายการอื่น โดยที่รายการของส่วนผสมนี้จะมีมากำกับ เพื่อบอกให้รู้ เช่น “ ในสัดส่วนที่แตกต่างกัน (in variable proportion) ”

6. ส่วนผสมจะต้องมีการระบุชื่อไว้ โดยชื่อที่ใช้เฉพาะในแต่ละชนิดของส่วนผสมนั้นๆ ที่สามารถนำมาใช้ได้ และเป็นไปตามกฎระเบียบที่ได้มีการกำหนดไว้ตามมาตรา 5

อย่างไรก็ตาม

- ส่วนผสมที่ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของรายการที่ได้ทำการจัดแบ่งเป็นประเภทไว้ใน Annex I และใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารประเภทอื่นๆ จำเป็นที่จะต้องทำการระบุชื่อ โดยใช้ชื่อของประเภทที่ได้ทำการจัดแบ่งไว้

ในการดัดแปลงแก้ไข รายการของประเภทที่ได้ทำการจัดแบ่งไว้ตาม Annex I อาจเกิดผลในทางด้านความถูกต้องเหมาะสม กับข้อปฏิบัติที่ได้มีการกำหนดไว้ตามมาตรา 20 (2)

อย่างไรก็ตาม การระบุชื่อในส่วนผสมที่เป็น ‘starch’ ตามรายการใน Annex I จะต้องประกอบไปด้วยคุณลักษณะที่แสดงถึง พืชผักที่มีคุณลักษณะเฉพาะเมื่อส่วนผสมดังกล่าวนี้มี กลูเตนเป็นองค์ประกอบ

- ส่วนผสมที่ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของประเภทที่ได้จัดแบ่งไว้ตามใน Annex II จะต้องทำการระบุ โดยจะต้องใช้ชื่อประเภทที่ได้มีการจัดแบ่งเอาไว้ ซึ่งชื่อที่มีความหมายเฉพาะ หรือหมายเลข EC ถ้าส่วนผสมดังกล่าวที่นำมาใช้นั้นมีมากกว่า หนึ่งประเภทของประเภทที่ได้จัดไว้ โดยประเภทที่จัดไว้อย่างเหมาะสมตามบทบาทหน้าที่ เพื่อเกิดในกรณีที่มีข้อสงสัยในผลิตภัณฑ์ ซึ่งสามารถที่จะบ่งบอกแสดงได้

การทำการดัดแปลงแก้ไขตามพื้นฐาน Annex นี้ เพื่อให้มีความทันสมัยทางด้านความรู้ ทางด้านเทคนิค ซึ่งจะสามารถนำมาใช้กับข้อปฏิบัติที่ได้มีการกำหนดไว้ ตามมาตรา 20(2)

อย่างไรก็ตาม ในการระบุชื่อ 'modified starch' ตามรายการใน Annex II จะต้องมีส่วนประกอบที่สามารถที่จะบ่งชี้ได้ถึงแหล่งของผัก ซึ่งส่วนประกอบดังกล่าวนี้ มีกลูเตนอยู่ เป็นส่วนประกอบ

- ส่วนผสมที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรสนั้น จะต้องทำการระบุชื่อ ตาม Annex III
- ข้อกำหนดที่ได้มีการกำหนดขึ้นไว้เฉพาะที่แสดงถึงการจัดการของส่วนผสมที่ได้นำมาใช้ในผลิตภัณฑ์

อาหาร กับการฉาบริงสีที่ใช้กับผลิตภัณฑ์ จะต้องมีการนำมาใช้ อย่างถูกต้องตามมาตรา 9 ของสัญญาที่ได้จัดทำขึ้นที่เป็นที่ตกลงกัน

มาตรา 7

1. ปริมาณของส่วนประกอบที่ใช้ในผลิตภัณฑ์ หรือ ประเภทลำดับชั้นที่ได้ทำการแบ่งแยกไว้ของส่วนประกอบที่ใช้ในกระบวนการ การแปรรูป หรือในขั้นตอนของการเตรียมของผลิตภัณฑ์อาหาร จะต้องมีการดำเนินการที่เป็นไปตามมาตรานี้

2. การที่ทำการแสดง ดังกล่าวนี้ ได้มีการอ้างถึงใน paragraph 1 จะต้องมีการนำมาบังคับใช้ ดังนี้

- (a) ส่วนที่ส่วนประกอบ หรือประเภทที่ได้มีการแบ่งแยก ได้ปรากฏอยู่ในชื่อของผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้มีการนำมาจำหน่าย ร่วมกับชื่อ โดยที่ผู้บริโภคสามารถที่จะพิจารณาได้ หรือ
- (b) ส่วนประกอบหรือประเภทที่ได้แบ่งแยกไว้ที่ได้มีการเน้นไว้ในการระบุบนฉลาก ในส่วนของคำรูปภาพ หรือรูปภาพ หรือ
- (c) ส่วนประกอบ หรือประเภทที่ได้แบ่งแยกไว้ ของส่วนประกอบ ที่มีความจำเป็นที่บ่งบอกถึงคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ และได้แบ่งแยกออกจากผลิตภัณฑ์อื่นๆ ได้ ซึ่งจะทำให้ไม่เกิดการปะปนกันของผลิตภัณฑ์อื่นๆ ได้ เพราะชื่อ หรือลักษณะที่ปรากฏอยู่บนฉลาก หรือ
- (d) ในกรณีที่ได้มีการกำหนดข้อปฏิบัติ ที่กำหนดไว้ในมาตรา 20(2)

3. paragraph 2 จะ ไม่มีการนำมาใช้ ดังนี้

- (a) ส่วนประกอบ หรือประเภทที่ได้แบ่งแยกไว้ของส่วนประกอบ
 - น้ำหนักสุทธิที่ได้มีการนำเอาออกมาแล้ว (สะอาดแล้ว) ซึ่งได้มีการแสดงไว้ตาม มาตรา 8(4) หรือ
 - ปริมาณซึ่งเป็นที่ต้องในการที่จะทำการระบุบนฉลาก ภายใต้ข้อกำหนดของคณะกรรมการที่ได้มีการตกลงกันไว้ หรือ
 - การนำมาใช้ในปริมาณเพียงเล็กน้อย เพื่อวัตถุประสงค์ของการปรุงแต่ง กลิ่น รส หรือ
 - มีการปรากฏในชื่อของผลิตภัณฑ์ที่มีการวางจำหน่าย ซึ่งจะไม่เป็นเป็นการครอบงำการตัดสินใจเลือกซื้อของผู้บริโภค ในประเทศของตลาด เพราะการเปลี่ยนแปลงในปริมาณที่ไม่มีผลต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหาร หรือ ไม่ได้แยกออกจากผลิตภัณฑ์อาหารที่มีลักษณะที่คล้ายคลึงกัน

ในกรณีของข้อสงสัยที่เกิดขึ้น โดยวิธีข้อปฏิบัติที่ได้กำหนดไว้ในมาตรา 20(2)

(b) ข้อกำหนดเงื่อนไขที่มีความเฉพาะเจาะจงแน่นอน ปริมาณของส่วนประกอบ หรือประเภทที่ได้ทำการแบ่งแยกไว้ของส่วนประกอบ ที่ปราศจากขั้นตอนในการเตรียมที่จะแสดงในการระบุบนฉลาก

(c) ในกรณีที่มิอ้างถึงใน ข้อ้อยในลำดับที่สี่ และห้าของมาตราที่ 6(5)

(d) ในกรณีที่ได้กำหนดไว้ตามข้อปฏิบัติที่ได้มีการกำหนดไว้ในมาตรา 20(2)

4. ปริมาณที่ได้แสดงถึง ในรูปแบบของเปอร์เซ็นต์ จะต้องสอดคล้องกับปริมาณของส่วนประกอบที่ได้นำมาใช้ในผลิตภัณฑ์ หรือส่วนประกอบ ณ เวลาที่ได้นำมาใช้ อย่างไรก็ตาม ข้อกำหนดของคณะกรรมการ ได้กำหนดมาไว้ เพื่อเกิดความผิดพลาดขึ้น จากหลักการที่นำมาใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร โดยข้อกำหนดจะได้นำมาใช้ตามข้อ วิธีปฏิบัติที่ได้กำหนดไว้ในมาตรา 20(2)

5. ในการแสดงที่ได้อ้างถึงใน paragraph 1 จะต้องปรากฏอย่างใดอย่างหนึ่งชัดเจน ซึ่งถัดไป เป็นชื่อของผลิตภัณฑ์ที่ได้มีการนำมาจำหน่าย หรือในรายการของส่วนประกอบที่จะอยู่ติดกันกับ ส่วนประกอบที่นำมาใช้ในผลิตภัณฑ์ หรือ ประเภทที่ได้แบ่งแยกเอาไว้แล้วของส่วนประกอบที่มีข้อสงสัย ปัญหาเกิดขึ้น

6. มาตรานี้ จะนำมาใช้โดยที่ปราศจากความอคติตามกฎระเบียบที่ปฏิบัติในการระบุถึงคุณค่าทางโภชนาการบนฉลากของผลิตภัณฑ์อาหาร

มาตรา 8

1. ปริมาณสุทธิของผลิตภัณฑ์อาหารก่อนที่จะนำมาทำการบรรจุจะต้องทำการแสดงไว้ ดังนี้

- ในหน่วยของปริมาตร ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์อาหารอยู่ในรูปของของเหลว
- ในหน่วยของน้ำหนัก ในกรณีของผลิตภัณฑ์อื่นๆ

การใช้ในหน่วย ลิตร เซนติลิตร (centiliter) มิลลิลิตร กิโลกรัม หรือ กรัม ได้ในผลิตภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม

ข้อกำหนดของคณะกรรมการ หรือข้อตกลงระหว่างชาติ จะนำมาใช้ กับผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งอาจเกิดความเสียหายขึ้น ได้จากกฎที่กำหนด เหล่านี้

ข้อ วิธีปฏิบัติที่ได้กำหนดไว้ในมาตรา 19 จะนำมาใช้เป็นข้อตกลงร่วมกันระหว่างประเทศ

2. (a) ในการแสดงถึงชนิดของปริมาณที่แน่นอน เช่น ปริมาณเพียงบางส่วน ปริมาณขั้นต่ำ ปริมาณเฉลี่ย

โดยเป็นที่ต้องการตามข้อกำหนดของคณะกรรมการ หรือข้อกำหนดตกลงร่วมกันระหว่างประเทศ ปริมาณดังกล่าวนี้ จะต้องคำนึงถึง ปริมาณสุทธิ สำหรับวัตถุประสงค์ ตามข้อคำสั่ง ดังกล่าวนี้

ปราศจากข้อออกคิดในการแจ้งเพื่อให้ผู้บริโภค ได้รับทราบถึงการจัดเตรียมสำหรับมาตรา 24 ประเทศที่เป็นสมาชิกจะต้องแจ้งต่อคณะกรรมการและประเทศสมาชิกอื่นๆ ให้ได้รับทราบในการดำเนินตามข้อดังกล่าวนี้

(b) ข้อกำหนดของทางคณะกรรมการ หรือข้อตกลงที่ได้ทำร่วมกันระหว่างประเทศ สำหรับความเฉพาะในแต่ละอาหารแต่ละชนิดได้ถูกแบ่งตามปริมาณในประเภทที่ได้แบ่งแยกไว้ ซึ่งเป็นความต้องการที่แสดงถึงปริมาณของผลิตภัณฑ์

ข้อปฏิบัติที่ได้กำหนดไว้ในมาตรา 19 จะต้องนำมาใช้ตามข้อกำหนดระหว่างประเทศ

(c) ข้อความที่ปรากฏบนบรรจุภัณฑ์ก่อนที่จะนำมาทำการบรรจุประกอบไปด้วย สอง หรือมากกว่าในแต่ละข้อความของแต่ละบรรจุภัณฑ์ดังกล่าว ซึ่งที่บรรจุด้วยปริมาณของผลิตภัณฑ์ที่เท่าๆกัน ปริมาณสุทธิ จะต้องทำการแสดงไว้ โดยกล่าวถึงปริมาณสุทธิในแต่ละบรรจุภัณฑ์และจำนวนรวมทั้งหมดของแต่ละบรรจุภัณฑ์นั้นๆ ในการแสดงของลักษณะดังกล่าวนี้ จะไม่ต้องทำการแสดงไว้ อย่างไรก็ตาม เกณฑ์ที่ใช้บังคับใช้ ในจำนวนรวมทั้งหมดของแต่ละบรรจุภัณฑ์ สามารถที่จะมองเห็นได้อย่างชัดเจน และง่ายต่อการนับจากภายนอก และอย่างน้อยที่สุดในการแสดงปริมาณสุทธิที่บรรจุอยู่ในแต่ละบรรจุภัณฑ์สามารถที่จะมองเห็นได้อย่างชัดเจนจากภายนอก

(d) ข้อความของบรรจุภัณฑ์ก่อนที่จะทำการบรรจุ ที่ประกอบไปด้วย สอง หรือมากกว่านั้นในแต่ละบรรจุภัณฑ์ดังกล่าว ซึ่งไม่ควรที่จะคำนึงถึงหน่วยในการจำหน่าย ปริมาณสุทธิจะต้องทำการแสดงไว้ โดยแสดงถึงปริมาณสุทธิรวมทั้งหมด และจำนวนรวมทั้งหมดของแต่ละบรรจุภัณฑ์ ข้อกำหนดของทางคณะกรรมการ หรือข้อตกลงที่ใช้ร่วมกันนี้ ไม่จำเป็นที่จะต้องมีการนำมาใช้ ในกรณีของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความต้องการที่จะแสดงถึงจำนวนรวมทั้งหมดของแต่ละบรรจุภัณฑ์

ปราศจากข้อออกคิดในการแจ้งเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับทราบถึงการจัดเตรียมสำหรับมาตรา 24 ประเทศที่เป็นสมาชิกจะต้องแจ้งต่อคณะกรรมการและประเทศสมาชิกอื่นๆ ให้ได้รับทราบในการดำเนินตามยังข้อดังกล่าวนี้

3. ในกรณีของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการจำหน่ายตามปกติ ประเทศสมาชิกไม่จำเป็นที่จะต้องแสดงในส่วนปริมาณสุทธิ ซึ่งข้อความ ที่ทำการแสดงนั้นสามารถมองเห็นได้ง่ายและง่ายต่อการนับจากภายนอก โดยแสดงในการระบุบนฉลาก

ปราศจากข้อออกคิดในการแจ้งเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับทราบถึงการจัดเตรียมสำหรับมาตรา 24 ประเทศที่เป็นสมาชิกจะต้องแจ้งต่อคณะกรรมการและประเทศสมาชิกอื่นๆ ให้ได้รับทราบในการดำเนินตามยัง paragraph ดังกล่าวนี้

4. ผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นของแข็ง ซึ่งมีอยู่ในกึ่งของเหลว น้ำหนักสุทธิที่ได้เอาน้ำออกแล้ว (สะเด็ดน้ำ) ของผลิตภัณฑ์อาหารจะต้องทำการแจ้งไว้ที่ฉลาก

สำหรับวัตถุประสงค์ของ paragraph นี้ “กึ่งของเหลว (liquid medium)” จะหมายความถึง ผลิตภัณฑ์ที่บางที่มีการผสมกัน และ ที่ทำการแช่แข็ง หรือ การแช่แข็งอย่างรวดเร็ว ที่เตรียมในของเหลวที่ใช้ประกอบในขั้นตอนของการเตรียม และด้วยเหตุนี้จึงไม่ได้เป็นปัจจัยที่แน่นอนในการชั่ง น้ำ สารละลายของเกลือ น้ำ เกลือ สารละลายของอาหารที่เป็นกรด น้ำส้มสายชู สารละลายของน้ำตาล สารละลายของสารที่ให้ความหวานอื่นๆ น้ำผักหรือผลไม้ ในกรณีที่เป็นผัก หรือผลไม้

ซึ่งรายการ ดังกล่าวนี้ อาจมีการสนับสนุนตามข้อปฏิบัติที่ได้กำหนดไว้ในมาตรา 20(2)

วิธีในการตรวจเช็ค น้ำหนักสุทธิที่ของการที่เอาน้ำออกแล้ว จะมีการกำหนดไว้ตามข้อปฏิบัติที่ได้กำหนดไว้ในมาตรา 20(2)

5. ในลักษณะ ดังต่อไปนี้ จะไม่มีเกณฑ์บังคับใช้ที่จะทำการแสดงถึงน้ำหนักสุทธิในกรณีของผลิตภัณฑ์อาหาร

(a) ซึ่งที่มีการพิจารณาถึงการสูญเสียในส่วนของปริมาตร หรือน้ำหนักในผลิตภัณฑ์ ที่ซึ่งมีการจำหน่ายโดยจำนวน หรือน้ำหนัก ที่มีการจำหน่ายต่อผู้ซื้อในปัจจุบัน

(b) ปริมาณสุทธิที่ซึ่งน้อยกว่า 5 กรัม หรือ 5 มิลลิลิตร อย่างไรก็ตาม ข้อกำหนดนี้ จะไม่นำมาใช้ในส่วนของ เครื่องเทศ และสมุนไพร

ข้อกำหนดของทางคณะกรรมการ หรือข้อตกลงที่ใช้ร่วมกันระหว่างประเทศ ที่นำมาใช้ในส่วน of ผลิตภัณฑ์ที่มีความจำเพาะเจาะจง ซึ่งอาจเป็นในกรณีพิเศษ ที่ได้ทำการกำหนดไว้ น้ำหนักส่วนที่เข้าใกล้ จะสูงมากกว่า 5 กรัม หรือ 5 มิลลิลิตร ที่ได้ถูกเตรียมไว้ ซึ่งไม่เกิดผลในส่วนของผู้ซื้อ ในการแจ้งที่มีข้อมูลไม่เพียงพอ

ปราศจากข้อคิดในการแจ้งเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับทราบถึงการเตรียมสำหรับมาตรา 24 ประเทศที่เป็นสมาชิกจะต้องแจ้งต่อคณะกรรมการและประเทศสมาชิกอื่นๆ ให้ได้รับทราบในการดำเนินการตามยัง paragraph ดังกล่าวนี

6. ข้อกำหนดของทางคณะกรรมการที่ได้อ้างถึง paragraph 1 ส่วนย่อยที่สอง , 2 (b) และ (d) และ 5 ซึ่งส่วนย่อยที่สองนี้ จะมีการนำมาใช้ ควบคู่กับข้อปฏิบัติที่ได้มีการกำหนดไว้ในมาตรา 20(2)

มาตรา 9

1. วันที่ของผลิตภัณฑ์ที่สามารถยังคงสภาพไว้ได้ ซึ่งผลิตภัณฑ์อาหารยังคงคุณสมบัติเฉพาะไว้ เมื่อมีการจัดเก็บรักษาได้อย่างเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหารชนิดนั้นๆ จะต้องทำการแสดงไว้ร่วมกับ paragraph 2 ถึง paragraph 5

2. การระบุวันที่จะต้องมีคำขึ้นต้น ดังนี้

- “บริโภคก่อน... (Best before...)” เมื่อวันทีนั้นรวมถึงการแสดงของระยะเวลา ที่สามารถบริโภค
- “ควรบริโภคสุดท้ายเมื่อ... (Best before end...)” ในกรณีอื่นๆ

3. คำที่ได้ถูกอ้างถึงยัง paragraph 2 จะต้องทำการแนบถึงสิ่งดังต่อไปนี้

- วันที่ อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือ
- ที่ได้มีการอ้างถึงการแสดงวันที่ ที่ได้ระบุไว้บนฉลาก

ลักษณะดังที่ได้กล่าวมาแล้ว จำเป็นที่จะต้องมีการบรรยายถึงสภาวะที่ใช้ในการเก็บรักษา ซึ่งจะต้องมีประกอบ ถ้าผลิตภัณฑ์ประเภทนั้นมีสภาวะที่เฉพาะ ต่อการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

4. วันที่ ที่จะทำการระบุ จะประกอบไปด้วย วัน เดือน และปี ในรูปแบบที่ได้มีการเรียงลำดับ วัน เดือน ปี ก่อนหลัง

อย่างไรก็ตาม ในกรณีของผลิตภัณฑ์อาหาร

- ซึ่งจะ ไม่เก็บ ไว้มากกว่า 3 เดือน การแสดงของวันและเดือนนั้นจะต้องมีความพอเพียงที่จะให้ผู้บริโภคได้ทราบอย่างชัดเจน
- จะทำการเก็บรักษาไว้มากกว่า 3 เดือน แต่จะไม่มากกว่า 18 เดือน การแสดงของเดือน และปีจะต้องมีความพอเพียงเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับทราบอย่างถูกต้อง
- จะทำการเก็บรักษามากกว่า 18 เดือน ซึ่งจะมีการแสดงถึงปีไว้อย่างพอเพียง

รูปแบบวิธี ของการแสดง วันที่ อาจมีความเฉพาะเจาะจงตามข้อปฏิบัติที่ได้กำหนดไว้ในมาตรา 20(2)

5. ข้อกำหนดที่ได้กำหนดให้มิ การแสดงของวันที่ในรูปแบบต่างๆ การแสดงถึงวันที่ผลิตภัณฑ์ยังสามารถที่จะคงสภาพที่จะบริโภคได้ จะ ไม่ต้องการระบุสำหรับ ผลิตภัณฑ์ ดังต่อไปนี้

- ผักและผลไม้สด รวมถึงมันฝรั่ง ซึ่งไม่ได้ทำการเปลือก ตัด หรือในลักษณะการจัดการที่คล้ายกัน ซึ่งความเสียหายที่จะเกิดขึ้นได้ เหล่านี้จะไม่นำมาใช้ในเมล็ดที่มีการงอก และผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใกล้เคียงกัน เช่น ถั่วงอก
- ไวน์ สุราอย่างแรง ไวน์ที่มีฟอง และผลิตภัณฑ์อื่นที่มีลักษณะที่คล้ายกัน ที่ได้มาจากผลไม้ต่างๆ องุ่นพันธุ์ต่างๆ และเครื่องดื่มตามรหัส CN codes 2206 00 91 2206 00 93 และ 2206 00 99 และการแปรรูปจากองุ่น หรือองุ่นที่ยังไม่ได้ทำการหมัก ที่มีเปลือก หรือเมล็ดติดมาด้วย
- เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ 10% หรือมากกว่า โดยปริมาตร
- เครื่องดื่มประเภท (soft drink) น้ำผลไม้ fruit nectars และเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ในแต่ละที่บรรจุที่มากกว่า 5 ลิตร เพื่อที่จะแจกจ่ายไปตามผู้จำหน่าย
- ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่ใช้บริโภคกันตลอด 24 ชั่วโมงของการแปรรูป
- น้ำส้ม
- เกลลี่ที่ใช้ปรุง
- น้ำตาลในรูปแบบของแข็ง
- ผลิตภัณฑ์ลูกกวาด ที่ประกอบไปด้วยการปรุงรสแทบทั้งสิ้น หรือ สี น้ำตาล
- หมากฝรั่งและผลิตภัณฑ์หมากฝรั่งที่มีลักษณะที่คล้ายกัน
- ในแต่ละส่วนของไอศกรีม

มาตรา 10

1. ในกรณีของผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งมีความสำคัญอยู่ที่จุลินทรีย์ที่ใช้ในผลิตภัณฑ์ ซึ่งผลิตภัณฑ์นั้นเสียได้ง่าย มีระแยะเวลาน้อยมากโดยที่ส่วนประกอบนั้นจะมีอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์ได้ วันที่ขึ้นตำที่ผลิตภัณฑ์นั้นสามารถที่จะคงสภาพอยู่ได้ โดยจะต้องแสดงโดย “ควรใช้ในวันที่ (use by date)”

2. วันที่ ที่ทำการแสดงของในประเทศต่างๆจะต้องนำหน้าด้วยคำดังต่อไปนี้

- Spanish: ‘fecha de caducidad’,
- Danish: ‘sidste anvendelsesdato’,
- German: ‘verbruichen bis’,
- English: ‘use by’,
- French: ‘à consommer juseu au’,
- Dutch: ‘to gebruiken tot’,
- Portuguese: ‘a consumir ate’,
- Finnish: ‘viimeinen käyttö ajankohta’,
- Swedish: ‘sista förbrukningsdag’.

คำที่นำมาใช้เหล่านี้จะต้องมีการประกอบ โดยใช้

- วันที่ ในรูปแบบใด รูปแบบหนึ่ง หรือ
- การอ้างอิง วันที่ ที่ได้มีการระบุไว้บนฉลากของผลิตภัณฑ์อาหาร

ลักษณะต่างๆ เหล่านี้จะมีการบรรยายถึงลักษณะสถานะที่ใช้ในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งจะต้องปฏิบัติตาม

3. วันที่จะต้องประกอบไปด้วย วัน เดือน และบางที่อาจมี ปี ในรายการตามรูปแบบ
4. ในบางกรณีอาจตัดสินใจเลือกเอา โดยข้อปฏิบัติ วิธีที่กำหนดไว้ในมาตรา 20(2) หรือในสถานะที่ได้กำหนดไว้

ใน paragraph 1 ซึ่งจะได้ตรงตามกับความประสงค์

มาตรา 11

1. คำแนะนำสำหรับในการใช้ผลิตภัณฑ์อาหาร จะต้องมีแสดงเอาไว้ ในการที่จะสามารถนำผลิตภัณฑ์มาใช้ในวิธี ได้อย่างเหมาะสม
2. ข้อกำหนดของทางคณะกรรมการ หรือข้อตกลงที่ได้ใช้ร่วมกันระหว่างประเทศ ได้กำหนดถึงแนวทางที่มีความเฉพาะเจาะจงในอาหารแต่ละชนิดที่จะมีคำแนะนำสำหรับการใช้ที่แตกต่างกันไปตามชนิดของผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งควรที่จะมีการแสดงไว้ เพื่อให้มีวิธีในการนำมาใช้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

ข้อปฏิบัติ วิธีการปฏิบัติ ได้กำหนดไว้ในมาตรา 19 ซึ่งจะใช้เป็นข้อตกลงกันระหว่างประเทศ

ข้อกำหนดของทางคณะกรรมการนั้นได้ถูกอ้างไว้ใน paragraph นี้ ซึ่งจะมีการนำมาใช้ตามข้อปฏิบัติที่ได้กำหนดไว้ในมาตรา 20(2)

มาตรา 12

กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการแสดงถึง ความเข้มข้นของแอลกอฮอล์ โดยปริมาตร ซึ่งในกรณีของผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในส่วนหัวข้อของบัญชีรายชื่อศุลกากร เลขที่ 22.04 และ 22.05 ซึ่งได้กำหนดไว้ในข้อกำหนดเฉพาะในการนำไปใช้ของผลิตภัณฑ์ ดังกล่าวนี้นี้

ในกรณีของเครื่องดื่มประเภทอื่นๆ ที่มีแอลกอฮอล์มากกว่า 1, 2% โดยปริมาตร โดยกฎระเบียบได้กำหนดเอาไว้ ถึงข้อปฏิบัติในมาตรา 20(2)

มาตรา 13

1. (a) เมื่อผลิตภัณฑ์อาหารที่จะบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้ ซึ่งลักษณะดังกล่าวนี้ได้เตรียมไว้ใน

มาตรา 3

และ 4(2) ซึ่งจะมีปรากฏไว้อยู่บนบรรจุภัณฑ์ก่อนการบรรจุ หรือ บนฉลาก

(b) ในการปฏิบัติดังข้อ (a) โดยจะต้องปราศจากอคติในข้อกำหนดของทางคณะกรรมการ ถึงปริมาณ ที่ซึ่งจะการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร

- จะต้องให้ความสำคัญกับผู้บริโภค แต่ในทางด้านตลาดที่มีการจำหน่ายให้กับผู้บริโภคและที่ซึ่งนำไปจำหน่ายแก่ผู้ที่จำหน่ายอาหาร โดยตรง
- ให้ความสำคัญเอาใจใส่สำหรับในการแจกจ่ายไปยังผู้ที่จำหน่ายอาหาร สำหรับในการเตรียมกระบวนการ การกะเทาะ หรือในการตัดแต่ง

ลักษณะ ดังกล่าวนี้อยู่ในมาตรา 3 และ 4(2) จำเป็นที่จะต้องมีปรากฏอยู่ในเอกสารทางด้านการค้าเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งสามารถที่จะใช้เป็นเครื่องยืนยันได้ ตามเอกสาร ที่ประกอบไปด้วยข้อมูลในการระบุบนฉลากทั้งหมด ที่ใช้เนบมากับผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งได้มีการอ้างถึง หรือ ได้ถูกส่งก่อน หรือ ในเวลาที่จัดส่งได้อย่างรวดเร็วตามที่ต้องการ

(c) ในกรณีที่ได้มีการอ้างถึงข้อ (b) ซึ่งลักษณะ ได้มีการอ้างไว้ในมาตรา 3(1) ข้อย่อยที่ 1, 5 และ 7 และที่ได้มีการอ้างไว้อย่างเหมาะสมในมาตรา 10 ซึ่งจะมีปรากฏอยู่บนบรรจุภัณฑ์ด้านนอก ซึ่งผลิตภัณฑ์อาหารเหล่านี้ได้มีการแสดงจำหน่ายเอาไว้ตามตลาด

2. ลักษณะที่ได้กล่าวถึงในมาตรา 3 และมาตรา 4(2) จะมีลักษณะที่เข้าใจได้ง่ายและเป็นที่ต้องการในท้องตลาด ในทางที่จะมองได้โดยง่าย อ่านออกได้อย่างชัดเจน และจะต้องลบออกไม่ได้

จะต้องไม่เป็นการปิดบังหรือขัดขวาง โดยการเขียนในลักษณะต่างๆ หรือในลักษณะที่เป็นรูปภาพ

3. ลักษณะที่ได้ถูกจัดไว้ในรายการ ตามมาตรา 3(1) ข้อที่ 1,4,5 และ 10 ที่ปรากฏให้เห็นในลักษณะเดียวกัน

ความต้องการดังกล่าวนี้ อาจจะครอบคลุม ไปถึงลักษณะที่ได้จัดเตรียมไว้ในมาตรา 4(2)

4. ในกรณีของบรรจุภัณฑ์ที่เป็นขวดแก้วที่ได้มีการนำกลับมาใช้ใหม่ ซึ่งเครื่องหมายสัญลักษณ์ไม่สามารถที่จะลบออกได้ พื้นผิวส่วนใหญ่ของบรรจุภัณฑ์ที่ใช้นั้น ซึ่งมีพื้นที่น้อยกว่า 10 ตารางเซนติเมตร โดยลักษณะดังกล่าวนี้ ได้จัดไว้ในมาตรา 3(1) ข้อ 1, 4 และ 5

ในกรณีนี้ จะไม่นำ paragraph 3 มาใช้

5. เกาะไอซ์แลนด์ ประเทศเนเธอร์แลนด์ และประเทศสหรัฐอเมริกา อาจที่จะทำให้เกิดความเสียหายขึ้นได้จากมาตรา 3(1) และ paragraph 3 ของมาตรานี้ ในกรณีของนม และผลิตภัณฑ์จากนมที่บรรจุอยู่ในขวดแก้วที่ได้นำกลับมาใช้ใหม่

จะต้องทำการแจ้งต่อคณะกรรมการของเกณฑ์ที่จะทำการดำเนินการใน subparagraph แรก

มาตรา 14

ผลิตภัณฑ์ ที่ได้ถูกนำเสนอในการจำหน่ายไปยังกลุ่มผู้บริโภค หรือผู้ที่จำหน่ายอาหาร โดยที่ไม่มีบรรจุภัณฑ์ หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้มีการบรรจุในบรรจุภัณฑ์ ที่ได้มีการจำหน่ายตามสถานที่เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค หรืออาหารก่อนที่จะมีการบรรจุ ที่ได้มีการจำหน่ายโดยตรง ประเทศที่เข้าร่วมเป็นสมาชิกจะต้องนำมาใช้ในรายละเอียดเป็นแบบวิธีปฏิบัติ ซึ่งเป็นลักษณะที่มีความจำเพาะเจาะจงในมาตรา 3 และ มาตรา 4(2) ดังที่แสดงข้างต้น

อาจทำการตัดสินใจถึง ข้อกำหนดที่ไม่เป็นที่ต้องการ ของทั้งหมดหรือเพียงลักษณะบางส่วน ในด้านการจัดเตรียม ไว้สำหรับผู้ซื้อเพื่อให้ได้รับข้อมูลที่เพียงพอ

มาตรา 15

ข้อกำหนด คำสั่งนี้ จะไม่ก่อให้เกิดผลกระทบ ต่อข้อกำหนดของกฎหมายระหว่างประเทศ ซึ่งในการขาดหายไปของข้อกำหนดทางคณะกรรมการซึ่งจะทำการบังคับใช้ ให้น้อยลงสำหรับการระบุชนิดของผลิตภัณฑ์อาหารที่ปรากฏในลักษณะของบรรจุภัณฑ์ในรูปแบบแผ่นซี เช่นที่เป็นรูป หรือตราที่ระลึก

มาตรา 16

1. ประเทศที่เป็นสมาชิกจะมั่นใจในการจำหน่ายที่ได้รับการยกเว้นไว้ในส่วนของขอบเขต ของผลิตภัณฑ์อาหาร สำหรับลักษณะที่ได้จัดเตรียมไว้ในมาตรา 3 และมาตรา 4(2) ซึ่งจะไม่ปรากฏในภาษาที่ง่ายต่อการทำความเข้าใจ ของผู้บริโภค อย่างน้อยที่สุดผู้บริโภคควรได้รับข้อมูลที่เป็นจริงตามที่ได้กำหนดข้อวิธีปฏิบัติ ที่ได้กำหนดเอาไว้ในมาตรา 20(2) โดยที่จะต้องคำนึงถึงลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือมากกว่านั้นในการระบุฉลาก

2. ประเทศสมาชิกที่มีผลิตภัณฑ์จำหน่ายอยู่ในตลาด ซึ่งจะต้องมีการปฏิบัติตามข้อกำหนดสัญญาที่ได้มีการกำหนดเงื่อนไขถึงลักษณะของการระบุฉลาก ซึ่งสามารถที่จะให้รายละเอียดได้เพียงหนึ่ง หรือมากกว่าหนึ่งภาษา ซึ่งจะมีการกำหนดจากกระทรวงทางด้านภาษาของทางด้านคณะกรรมการ

3. paragraph 1 และ 2 จะไม่ทำตามข้อกำหนดถึงลักษณะการระบุฉลากทั้งหมด จากการศึกษาที่แสดงไว้ในหลายๆภาษาที่แตกต่างกัน

มาตรา 17

ประเทศที่เป็นสมาชิกจะต้องรักษา ความต้องการที่ได้ทำการกำหนดเอาไว้ถึงรายละเอียดต่างๆ ที่พร้อมจะมีในมาตรา 3 ถึง 13 ที่เกี่ยวกับ รูปแบบวิธีการลักษณะที่ได้ทำการจัดเตรียมไว้สำหรับในมาตรา 4(2) ดังที่แสดงเอาไว้

มาตรา 18

1. ประเทศที่เป็นสมาชิกอาจไม่ชัดเจนว่ามีให้เครื่องหมายทางการค้าที่ใช้กับผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งที่ได้ยินยอม

ปฏิบัติตามกฎระเบียบที่ได้มีการกำหนดเอาไว้ในส่วนของคุณค่าสิ่งนี้ โดยได้มีการนำมาใช้ ร่วมกันของข้อกำหนดที่ได้ครอบคลุมถึงการระบุฉลากบนผลิตภัณฑ์อาหารและการแสดงผลิตภัณฑ์สินค้าของผลิตภัณฑ์อาหาร

2. paragraph 1 จะไม่นำมาใช้ในส่วนที่ไม่เข้ากันกับข้อกำหนดที่ได้ทำการตกลงระหว่างประเทศบนมาตรฐานของ

- การป้องกันของทางด้านสาธารณสุข
- ป้องกันการหลอกลวง เว้นแต่ข้อกำหนดที่จะไปชัดเจนการนำมาใช้ของคำนิยามและกฎระเบียบที่ได้กำหนดไว้โดยข้อกำหนดนี้
- ป้องกันในส่วนของโรงงานอุตสาหกรรม และทางการค้าให้เป็นไปอย่างถูกต้อง แสดงถึงภาษาที่เข้าใจของ แต่ละประเทศ การลงทะเบียนในการตั้ง ระบุชื่อ ของที่มา และการป้องกันทางการแข่งขันที่ไม่เป็นธรรม

มาตรา 19

การอ้างอิงที่มาจากมาตรานี้ วิธีปฏิบัติที่จะมาใช้ตามที่ได้ลงความเห็นจากประเทศที่เป็นสมาชิกว่ามีความจำเป็นในการที่จะนำกฎหมายที่ได้กำหนดขึ้นมาใหม่ นำมาใช้ได้

จะต้องทำการแจ้งต่อทางคณะกรรมการ และประเทศสมาชิกอื่นๆ ของการเผชิญหน้าและและการให้เหตุผลสนับสนุน หน้าที่ซึ่งได้รับการมอบหมายนี้จะต้องทำการปรึกษา พิจารณา ประเทศที่เป็นสมาชิก กับคณะกรรมการที่รับผิดชอบต่อผลิตภัณฑ์อาหาร โดยการตัดสินใจของที่ประชุม 69 /414 EEC ถ้าการพิจารณา ดังกล่าวนี้ มีประโยชน์ต่อการนำไปใช้ หรือเป็นที่ต้องการของทางประเทศสมาชิก

ประเทศที่เป็นสมาชิกอาจจะต้องได้รับมาตรการที่ต้องเข้าร่วมเพียง 3 เดือน หลังจากที่มีการแจ้งให้ทราบและจัดเตรียมสำหรับความคิดเห็นของทางคณะกรรมการ ซึ่งไม่เป็นการปฏิเสธในเหตุการณ์หลังจากนี้ และก่อนที่สัญญาจะหมดอายุตามที่ได้กล่าวถึงไว้ในข้างต้น ทางคณะกรรมการผู้ที่ได้รับมอบหมายจะเริ่ม

ทำการจัดเตรียมข้อปฏิบัติ วิธี ในมาตรา 20(2) ในรายการที่ได้กำหนดไว้ เพื่อที่สนับสนุน โดยมีการเปลี่ยนแปลงไว้อย่างเหมาะสม

มาตรา 20

1. หน้าที่ ที่ได้รับมอบหมายนี้จะต้องได้รับความช่วยเหลือ และการมีส่วนร่วม กับคณะกรรมการทางด้านอาหาร (ต่อจากข้างล่างนี้ จะอ้างถึง คณะกรรมการ 'the Committee')
2. การอ้างอิงที่ได้มาจาก paragraph นี้ ตามมาตรา 5 และ 7 ของข้อคำสั่ง 1999 /468 / EC จะมีการนำมาใช้ มีการคำนึงถึงข้อกำหนดของมาตรา 8

ในส่วนที่ได้มีการอ้างอิงในมาตรา 5(6) ของ 1999 /468 / EC จะกำหนดไว้ที่ระยะเวลา 3 เดือน

3. ทางคณะกรรมการจะมีการนำกฎระเบียบของข้อปฏิบัติมาใช้

มาตรา 21

ถ้าเกณฑ์ที่ได้มีการใช้อย่างชั่วคราว มีความจำเป็น ที่จะต้อง นำไปใช้ได้อย่างสะดวก ง่าย ซึ่งในการนำมาใช้ของข้อคำสั่งนี้ จะต้องถูกใช้ตามข้อปฏิบัติ วิธีที่ไม่มีการจัดเตรียมไว้ในมาตรา 20(2)

มาตรา 22

ข้อคำสั่งนี้ จะไม่ส่งผลกระทบต่อข้อกำหนดของทางคณะกรรมการที่ได้ทำการกำหนดไว้ ในเรื่องของการระบุนุ้ตก และการแสดงสินค้าของผลิตภัณฑ์อาหาร ที่พร้อมนำมาใช้ได้ เมื่อวันที่ 22 ธันวาคม 1978

ในการแก้ไขจะต้องจำเป็น ให้มีความสอดคล้องตามข้อกำหนด กับกฎระเบียบที่ได้มีการกำหนดไว้ในข้อคำสั่งดังกล่าวนี้ ซึ่งจะมีการพิจารณา คัดสินใจ ตามข้อวิธีปฏิบัติที่ได้มีการนำมาใช้ ที่สอดคล้องกับแต่ละข้อสงสัยที่เกิดขึ้นในข้อกำหนดนั้นๆ

มาตรา 23

ข้อคำสั่ง ดังกล่าวนี้จะไม่นำมาใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกนอกเหนือจาก ประเทศที่เข้าร่วมเป็นคณะกรรมการ

มาตรา 24

ประเทศที่เป็นสมาชิกจะต้องมีความแน่ใจในหน้าที่ ที่ได้รับมอบหมายตามข้อกำหนดของกฎหมายที่ได้กำหนด ขึ้นไว้ในระหว่างประเทศ ซึ่งจะต้องนำมาใช้ ในขอบข่ายที่ได้ครอบคลุม โดยข้อคำสั่งนี้

มาตรา 25

ข้อคำสั่งนี้จะมีการนำไปใช้ยัง ในส่วนของต่างประเทศ ชาวฝรั่งเศส

มาตรา 26

1. ข้อคำสั่ง 79 /112 / EEC ที่ได้มีการแก้ไข ของข้อกำหนดโดยข้อคำสั่งที่ได้อ้างไว้ใน Annex IV ส่วน A ที่ได้ถูก

เลิกตั้งข้อจำกัด ดังกล่าวไป ปราศจากความอคติในการนำไปบังคับใช้ของประเทศที่เข้าร่วมเป็นสมาชิก ใน ส่วนของที่มีการเปลี่ยนแปลง ที่ได้มีการกำหนดเอาไว้ ใน Annex IV ส่วน B

2. ในการอ้างอิง ที่จะมีการเลิกตั้งการใช้ข้อกำหนด จะถูกแปลความ โดยอ้างอิงข้อจำกัดนี้ และควรทำ การอ่านพร้อมกับ ตารางที่ได้มีการกำหนดไว้ใน Annex V

มาตรา 27

ข้อจำกัดนี้ ได้มีการนำมาบังคับใช้ เมื่อวันที่ 20 ตามที่ได้มีการประกาศ ไว้ใน *Official Journal of the European Communities*

มาตรา 28

ข้อจำกัดนี้ ได้ทำการเตรียมไว้เพื่อ ประเทศที่เข้าร่วมเป็นสมาชิก



Annex I

ประเภทของส่วนประกอบ ซึ่งจะต้องทำการระบุชื่อไว้ตามประเภทที่ได้จัดแบ่งไว้ มากกว่าที่จะใช้ชื่อเฉพาะ

CATEGORIES OF INGREDIENTS WHICH MAY BE DESIGNATED BY THE NAME OF THE CATEGORY RATHER THAN THE SPECIFIC NAME

คำนิยาม จำกัดความ	การระบุชื่อ
น้ำมันที่กลั่นให้บริสุทธิ์แล้วนอกเหนือจากน้ำมันมะกอก	“น้ำมัน” พร้อมกับ <ul style="list-style-type: none"> - บางส่วน ที่ได้มาจากส่วนของ “ผัก” หรือ “สัตว์” หรือ - การแสดงลักษณะที่เฉพาะ ที่มาจาก ผัก หรือสัตว์ มีคุณสมบัติที่รวมตัวกับ ไฮโดรเจน อย่างเหมาะสม
ไขมันที่บริสุทธิ์	“ไขมัน” พร้อมกับ <ul style="list-style-type: none"> - บางส่วน ที่ได้มาจากส่วนของ “ผัก” หรือ “สัตว์” หรือ - การแสดงลักษณะที่เฉพาะ ที่มาจาก ผัก หรือสัตว์ มีคุณสมบัติที่รวมตัวกับ ไฮโดรเจน อย่างเหมาะสม
การผสมของแป้งที่ได้มาจากธัญพืชสองพันธุ์หรือมากกว่า	“แป้ง” (flour) ตามรายการของธัญพืช ที่ได้มาจากตามรายการตัดส่วนโดยน้ำหนัก
แป้ง(starch) และแป้งที่ได้ทำการดัดแปลง(starches modified) โดยทางกายภาพหรือ โดยเอนไซม์	“แป้ง”(starch)
ปลาทุกชนิดที่นำมาเป็นส่วนประกอบ วัตถุดิบของผลิตภัณฑ์อาหาร และจัดเตรียมโดยใช้ชื่อ และการแสดงผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งไม่มีการระบุเฉพาะชนิดของปลา	“ปลา”
ทุกชนิดของชีส หรือการผสมของชีส ที่ใช้เป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆและจัดเตรียม โดยใช้ชื่อ และการแสดงผลิตภัณฑ์อาหาร	“ชีส”

เครื่องเทศ ทุกชนิดที่ไม่เกิน 2% โดยน้ำหนักของผลิตภัณฑ์อาหาร	“เครื่องเทศ” หรือ “การผสมของเครื่องเทศ”
สเมือนไพรทุกชนิด หรือส่วนของสเมือนไพรที่ไม่เกิน 2% โดยน้ำหนักของผลิตภัณฑ์อาหาร	“สเมือนไพร” หรือ “การผสมของสเมือนไพร”
gum ทุกชนิดที่ทำกรเตรียมเพื่อใช้ในการแปรรูปของ gum สำหรับทำ หมากฝรั่ง (chewing gum)	“หมากฝรั่ง”(gum base)
ผลิตภัณฑ์รัฐพืชที่นำมาทำเศษขนมปังทุกชนิดเหมาะสม	“เศษขนมปัง” หรือ “ขนมปังร่วน” ใช้อย่าง
ซูโครสทุกชนิด	“น้ำตาล”
Anhydrous dextrose หรือ dextrose monohydrate	“เดกซ์โตรส”(dextrose)
Glucose syrup และ anhydrous glucose syrup	“น้ำเชื่อมกลูโคส”(Glucose syrup)
โปรตีนนมทุกชนิด (เคซีน เคซีนเนต และเวย์โปรตีน) และการนำมาผสมกันของสิ่งดังกล่าว	“โปรตีนนม”
การกด การไล่อากาศ หรือการทำให้บริสุทธิ์ของเนยโกโก้	“เนยโกโก้”
ผลไม้ที่เป็นผลึกทุกชนิดที่ไม่เกิน 10% ของน้ำหนักผลิตภัณฑ์อาหาร	“ผลไม้ที่เป็นผลึก”(Crystallised fruit)
การผสมของผักที่ไม่เกิน 10% ของน้ำหนักผลิตภัณฑ์อาหาร	“ผัก”
ไวน์ทุกชนิดที่ได้กำหนดในการประชุม (Council Regulation) (EC) No 1493 /1999 ของวันที่ 17 พฤษภาคม 1999 ของตลาดไวน์	“ไวน์”

ANNEX II

ประเภทของส่วนประกอบที่ใช้ในการระบุชื่อของประเภทนั้นๆ โดยชื่อที่เฉพาะหรือ หมายเลข EC

CATEGORIES OF INGREDIENTS WHICH MUST BE DESIGNATED BY THE

NAME OF THEIR CATEGORY FOLLOWED

BY THEIR SOECIFIC NAME OR EC NUMBER

สี	แป้งที่ดัดแปลง (Modified starchy) ⁽¹⁾
สารถนอมอาหาร	สารให้ความหวาน
สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน	สารที่ใช้ทำให้ขนมปังฟู (ผงฟู)
อิมัลซิไฟเออร์	สารป้องกันการเกิดโฟม
สารทำให้ขึ้น หนา	สารเคลือบให้เกิดความเงา
สารที่เกิดเจล	Emulsifying salts ⁽²⁾
สารช่วยความคงตัว	สารที่ใช้ในกับแป้ง
สารเพิ่มรสชาติ	สารที่ทำให้อยู่ตัว
กรด	สารป้องกันการความชื้น
กรดต่างๆ	สารตั้งก้อน ขนาดใหญ่
สารป้องกันการเกาะกันเป็นก้อน	แก๊สที่ใช้กระดุน

(1) เป็นชื่อที่เฉพาะ หรือ หมายเลข EC ซึ่งไม่จำเป็นต้องทำการแสดงไว้

(2) ใช้สำหรับกระบวนการของชีสเท่านั้น และ ผลิตภัณฑ์ที่ได้มาจากกระบวนการของชีส

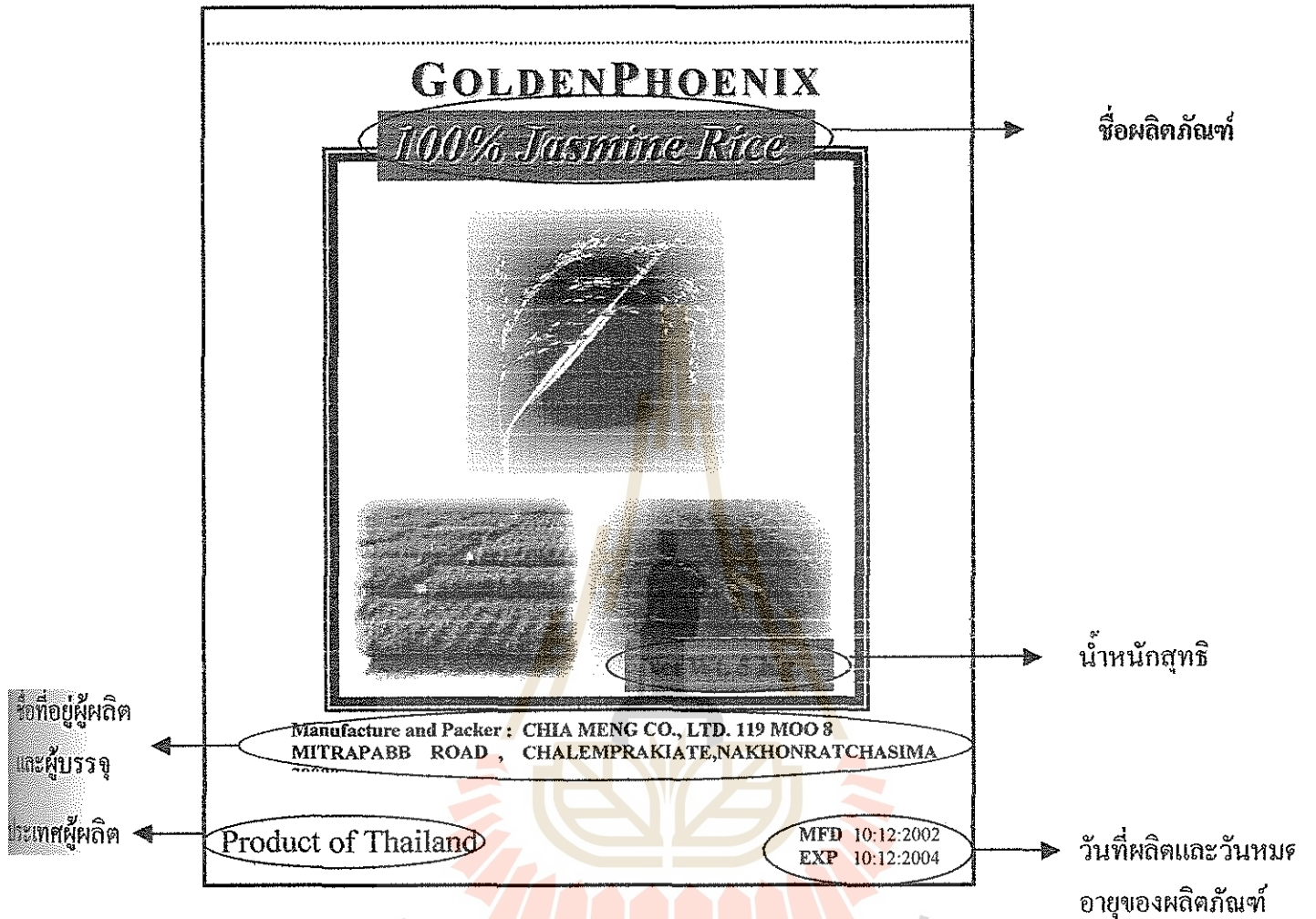
ตารางที่ 1 การเปรียบเทียบการระบุฉลากผลิตภัณฑ์ ระหว่างมาตรฐาน Codex และมาตรฐานยุโรป

รายละเอียดที่ระบุบนฉลาก	มาตรฐาน Codex	มาตรฐานยุโรป
1. ชื่อผลิตภัณฑ์	✓	✓
2. รายการส่วนผสม	✓	✓
3. น้ำหนักสุทธิ (ระบบเมตริก)	✓	✓
4. ชื่อและที่อยู่ผู้ผลิต, ผู้จำหน่าย	✓	✓
5. ปริมาณที่แน่นอนของส่วนประกอบ		✓
6. ประเทศแหล่งกำเนิด	✓	✓
7. Lot No.	✓	
8. การระบุวันที่, Use by Date	✓	✓
9. คู่มือการใช้, คำแนะนำในการใช้ผลิตภัณฑ์	✓	✓
10. สถานะการเก็บรักษา	✓	✓
11. การให้ความสำคัญ เอาใจใส่ในผลิตภัณฑ์ ประเภทที่มีแอลกอฮอล์		✓

จากตารางเปรียบเทียบมาตรฐาน Codex และมาตรฐานยุโรป พบว่ามาตรฐานทั้งสองได้กำหนดการระบุบนฉลากผลิตภัณฑ์ไว้คล้ายคลึงกัน แต่จะมีความแตกต่างกันตรงที่มาตรฐาน Codex จะกำหนดให้ทำการระบุ Lot No. ไว้บนฉลาก ทำให้ง่ายต่อการเรียกกลับคืนสินค้า เมื่อเกิดการผิดพลาดขึ้น ซึ่งเป็นผลดีกับทั้งผู้ผลิต ผู้จำหน่าย และผู้บริโภค ซึ่งเหมาะกับผลิตภัณฑ์ที่เป็นอาหารเป็นอย่างมาก เนื่องจากผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นผลิตภัณฑ์ที่เกิดการเสียหายได้ง่ายและมากที่สุด และสามารถส่งผลกระทบต่อผู้บริโภค อาจถึงแก่ชีวิตหรือผลกระทบต่อสุขภาพในระยะยาว หากผู้บริโภค บริโภคอาหารที่เกิดการเสียหาย โดยรู้เท่าไม่ถึงการณ์ ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อผู้ผลิตในลำดับต่อมา ทำให้ผู้ผลิตต้องเสียค่าใช้จ่าย ไม่ว่าจะเกิดจากการฟ้องร้องเรียกค่าเสียหายจากผู้บริโภค เสียค่าใช้จ่ายในการเรียกคืนสินค้าทั้งหมดที่วางขายอยู่ในตลาด เนื่องจากไม่สามารถตรวจสอบได้ว่าสินค้าที่เกิดความเสียหายนั้นอยู่ใน Lot การผลิตใด และทำให้บริษัทเสียชื่อเสียง ทำให้ผู้บริโภคไม่วางใจในสินค้าของบริษัทอีกต่อไป ซึ่งข้อกำหนดนี้ในมาตรฐานยุโรปไม่ได้กำหนดไว้ให้ทำการระบุบนฉลาก และพบว่ามาตรฐานยุโรปจะให้ความสำคัญ โดยเน้นที่อาหารประเภทที่มีแอลกอฮอล์มากกว่า เนื่องจากได้ให้ความสำคัญในการระบุบนฉลาก สำหรับอาหารประเภทที่มีแอลกอฮอล์

อย่างบรรจุภัณฑ์ที่มีการระบุตรงตาม Codex

ด้านหน้า



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

ด้านหลัง

Nutrition Facts

Serving Size ¼ cup (49g)	40	*Percent Daily Value are based on a 2,000 calorie diet. Your daily value may be higher or lower depending on your calric needs:	
Servings Per Container About			
Amount Per Serving			
Calories 170	Calories from Fat 0		
	%Daily Value*	Calories:	2000 2500
Total Fat 0 g	0%	Total Fat	Less than 65 g 80 g
Saturated Fat 0 g	0%	Sat Fat	Less than 20 g 25 g
Cholesterol 0 mg	0%	Cholesterol	Less than 300 mg 300 mg
Sodium 0 mg	0%	Sodium	Less than 2400 mg 2400 mg
Total Carbohydrate 39 g	13%	Total Carbohydrate	300 g 375 g
Dietary Fiber 0 g	0%	Dietary Fuber	25 g
Sugar 0 g	0%		
Protein 3 g		Calories per gram:	

Rice Cooker Method.

1. Put 5 cups of Golden Phoenix Jasmin rice into rice cooker	2. Rinse only once.	3. Add 3 cups of water (Please adjust the amount of water to fit your preference)	4. Cover rice cooker and let cook until it automatically turns off. Do not lift the cover or stir rice during cooking time pleasant aroma will diminish. Simer for about 10 minutes then it is ready to be served.
--	---------------------	---	--

Storage: Store in a cool dry place.

Distributed: CHIP SENG IMPEX (S) PTE LTD.
635 ALPHONSO ROAD, SINGAPORE 359841.
Tel: 7485417 Fax: 7464155 Email: chip.seng@sgpost.com.sg

LKJ344BB

ปริมาณ
โภชนาการ

การเก็บรักษา

คำแนะนำการ
นำมาใช้

ชื่อที่อยู่ผู้จัดจำหน่าย

หมายเลข Lot

สรุปผลการดำเนินงาน

จากการศึกษามาตรฐาน Codex และมาตรฐานยุโรป โดยได้ทำการรวบรวมข้อมูลของบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดของบริษัท โดยจัดทำเป็นตารางตรวจเช็คขึ้น เพื่อเช็ครายละเอียดดังนี้ ชื่อผลิตภัณฑ์ ส่วนผสม น้ำหนักสุทธิ การระบุวันที่ ชื่อและที่อยู่ผู้จำหน่าย ชื่อและที่อยู่ผู้ผลิต Lot No. สภาพะการเก็บรักษา คู่มือการใช้ และแหล่งที่ผลิต ซึ่งจากการตรวจเช็คพบว่า บรรจุภัณฑ์ส่วนใหญ่ยังทำการระบุรายละเอียดบนฉลากไม่ครบตามมาตรฐานกำหนด คือจะทำการระบุเพียง ชื่อผลิตภัณฑ์ น้ำหนักสุทธิ ชื่อและที่อยู่ผู้ผลิต Lot No. และแหล่งที่ผลิต เป็นส่วนใหญ่ ส่วนการระบุวันที่ ชื่อที่อยู่ผู้จำหน่าย สภาพะการเก็บรักษา และคู่มือการใช้ จะเป็นส่วนที่มีการระบุน้อยมากหรือไม่ได้ทำการระบุลงบนฉลากเลย ซึ่งในการจัดทำทะเบียนบรรจุภัณฑ์ ได้จัดทำข้อเสนอแนะ สำหรับเป็นข้อมูลในการที่จะแจ้งไปยังลูกค้าเพื่อดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุง ให้ตรงตามมาตรฐาน Codex นอกจากนี้ได้มีการทำการชี้แจงมาตรฐาน Codex ที่ทำการศึกษาแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องให้รับทราบ



เรื่องประสิทธิภาพการจัดการโปรแกรมการทำความสะอาด

Efficiency of Cleaning Program Management

ขั้นตอนการดำเนินงาน

- ศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลหลักการ การทำงานของเครื่องจักร พื้นที่ Production zone ตามผลการจัดแบ่งพื้นที่ตาม QMR\120\RE48
- ทำการวิเคราะห์ปัจจัยต่างๆ เพื่อกำหนด โปรแกรมการทำความสะอาด ความถี่ ของเครื่องจักร ในแต่ละพื้นที่ที่ได้ทำการจัดแบ่งไว้
- รวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับวิธีที่ใช้ในการทำความสะอาด ความถี่ในแต่ละพื้นที่ ที่ได้จัดแบ่งไว้
- ระบุวิธีที่ใช้ในการทำความสะอาด เครื่องจักร ความถี่ ในแต่ละพื้นที่การผลิต ที่ได้จัดแบ่งไว้ เพื่อให้เกิดความเหมาะสมกับแต่ละพื้นที่
- ทำการทวนสอบประสิทธิภาพการทำความสะอาดในแต่ละพื้นที่ ตามผลการจัดทำ Cleaning Program

เกณฑ์การวิเคราะห์วิธีที่ใช้ในการทำความสะอาดของแต่ละเครื่องจักร

A การกวาด

- ฝุ่นละออง
- เศษขี้าวที่ร่วงหล่น

B การใช้ลมเป่า

- ฝุ่นละออง
- เศษสิ่งสกปรกต่างๆ ที่มีขนาดเล็ก

C เครื่องดูดฝุ่น

- ฝุ่นที่เกิดจากการปฏิบัติงานที่ฟุ้งกระจาย

D การใช้ผ้าเช็ด

- คราบรอยเปื้อนที่ติดอยู่ตามพื้นผิวของเครื่องจักร

E การให้แรงขัด

- เกิดคราบสิ่งสกปรก อุดตัน เป็นก้อนแข็งและเกิดการหมักหมม

F การใช้น้ำล้างทำความสะอาด

- คราบสิ่งสกปรกเกาะติดแน่น

G การใช้น้ำยาล้างทำความสะอาด

- เกิดสิ่งสกปรกหมักหมมที่ก่อให้เกิดเชื้อโรคต่าง ๆ โดยเฉพาะเชื้อรา

การวิเคราะห์เกณฑ์ปัจจัยที่ใช้กำหนด ความถี่ขั้นตอนการทำความสะอาด

เกณฑ์การให้คะแนน

1.ผลการทำงานของเครื่อง

กำหนดให้ ระดับความสำคัญ เท่ากับ 5

ดัชนี	คะแนน	
	5	0
1.1 ทำให้เกิดฝุ่นละออง 1.2 ทำให้เกิดการหมักหมมของสิ่งสกปรกที่ก่อให้เกิดการอุดตัน 1.3 มีการสันตะเทียนทำให้เกิดการฟุ้งกระจายของสิ่งสกปรก		

คะแนน 5 หมายถึง มีผล

คะแนน 0 หมายถึง ไม่มีผล

2.สาเหตุของการปนเปื้อนของสิ่งสกปรก

กำหนดให้ ระดับความสำคัญ เท่ากับ 15

ดัชนี	คะแนน	
	5	0
2.1 กระบวนการและการทำงานของเครื่อง 2.2 สภาพแวดล้อมรอบบริเวณปฏิบัติงาน 2.3 ความไม่สมบูรณ์ของเครื่องจักร 2.4 สัตว์พาหะ		

คะแนน 5 หมายถึง มีผล

คะแนน 0 หมายถึง ไม่มีผล.

3. ลักษณะของตังตบปาก

กำหนดให้ ระดับความสำคัญ เท่ากับ 40

ตังนี้	คะแนน	
	5	0
3.1 ฟืนตะออง 3.2 การเกาะตัวเป็นคราบรอยเมื่อน 3.3 เศษข้าวและราที่ร่วงจากเครื่องจักร 3.4 โยแมงมุม		

คะแนน 5 หมายถึง มีผล

คะแนน 0 หมายถึง ไม่มีผล

4. ผลการแบ่งพื้นที่ปฏิบัติงาน

กำหนดให้ ระดับความสำคัญ เท่ากับ 15

ตังนี้	คะแนน	
	5	0
4.1 Clean Place 4.2 Semi-clean Place 4.3 Dust Place		

คะแนน 5 หมายถึง มีผล

คะแนน 0 หมายถึง ไม่มีผล

5. ผลกระทบต่อผลิตภัณฑ์

กำหนดให้ ระดับความสำคัญ เท่ากับ 20

ดัชนี	คะแนน	
	5	0
5.1 ความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อราในผลิตภัณฑ์		
5.2 ความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนทางกายภาพในผลิตภัณฑ์		
5.3 ปริมาณและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ได้		

คะแนน 5 หมายถึง มีผล

คะแนน 0 หมายถึง ไม่มีผล

การคำนวณระดับคะแนน

$$\begin{aligned} \text{คะแนนเต็มของปัจจัย} &= 3(5 \times 5) + 4(15 \times 5) + 4(40 \times 5) + 3(15 \times 5) + 3(20 \times 5) \\ &= 1850 \end{aligned}$$

$$\text{ระดับคะแนนของดัชนี} = \text{คะแนนของระดับความสำคัญ} \times \text{คะแนนที่ได้จากการพิจารณา}$$

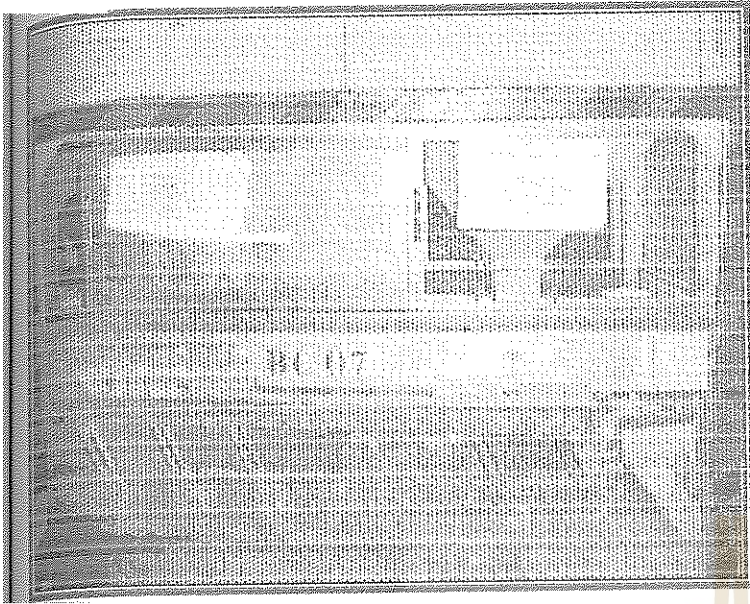
$$\text{ระดับคะแนน ได้} = \frac{x(\text{คะแนนของระดับความสำคัญ} \times \text{คะแนนที่ได้จากการพิจารณา})}{1850} \times 100$$

ตัวอย่างการคำนวณของ ถังพักข้าว ในแผนกคัดคุณภาพข้าว Line A

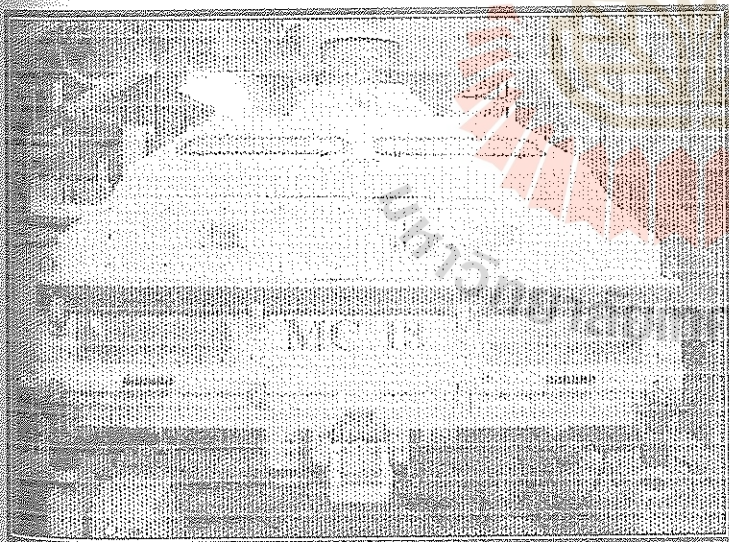
$$\begin{aligned} \text{ระดับคะแนนทั้งหมด} &= \frac{(5 \times 10) + (5 \times 15) + (5 \times 40) + (5 \times 15) + (5 \times 20)}{1850} \times 100 \\ &= \frac{(50+75+200+75+100)}{1850} \times 100 \\ &= 28.64 \end{aligned}$$

การกำหนดช่วงคะแนน เพื่อระบุความถี่การทำความสะดวก

ช่วงคะแนน	ความถี่
1.00-10.50	ทุกเดือน
10.51-25.50	ทุกอาทิตย์
25.51-50.50	ทุกวัน
50.51-75.00	ทุกกะ

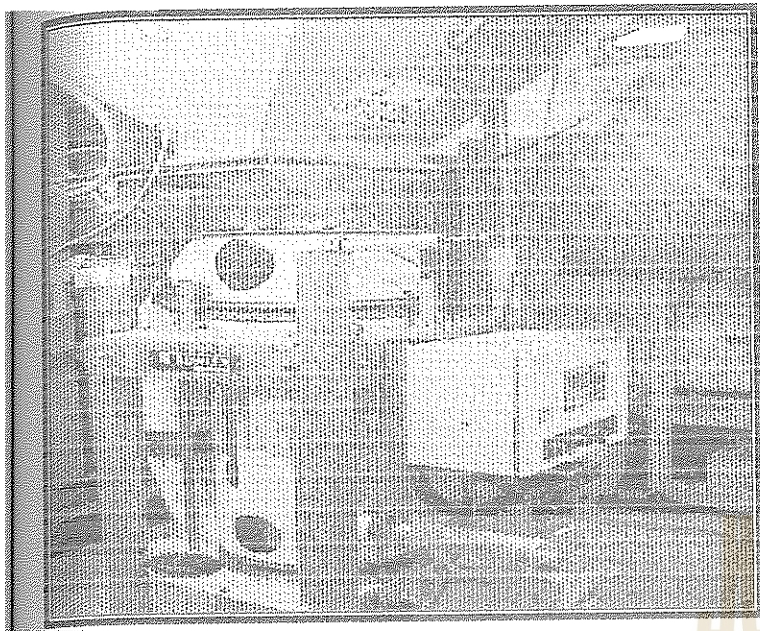


ในการทำความสะอาดจะใช้หลักการความแตกต่างในเรื่อง ขนาด น้ำหนัก และความยาวของสิ่งเจือปน ซึ่งสิ่งเจือปนที่หนักเบากว่าเมล็ดข้าวจะถูกแยกออกโดยลมตะแกรง ส่วนสิ่งเจือปนที่มีขนาดใหญ่และเล็กกว่าจะถูกแยกออกโดยเครื่อง ซึ่งสิ่งเจือปนได้แก่ เศษฟาง กรวดทราย หินและเศษเหล็ก ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้เกิดปัญหาการอุดตันภายในเครื่องสีได้ เป็นสิ่งที่มีการทำมาสะอาด ซึ่งเครื่องทำความสะอาด ต้องได้รับการทำความสะอาดในส่วนของแต่ละเครื่องเพราะจะเกิดการอุดตันได้ และเป็นผลทำให้ข้าวเปลือกปนออกไปกับสิ่งเจือปนขนาดใหญ่ได้ หรืออาจทำให้มีทรายและหินปนอยู่ในข้าวที่ผ่านทำความสะอาดแล้ว



รูปที่ 3 แสดงรูปเครื่องแยกหิน

เครื่องแยกหิน สามารถที่จะแยกหินออกจากข้าวได้โดยอาศัยหลักการความถ่วงจำเพาะที่แตกต่างกันของน้ำหนักของเมล็ดข้าว โดยข้าวที่มีน้ำหนักเบาซึ่งมีขนาดที่ใกล้เคียงกับหินจะถูกแยกออกไปจากหิน ซึ่งการทำงานของเครื่องแยกหินจะมีดังต่อไปนี้ ทำให้มีการฟุ้งของฝุ่นได้ ทำให้ฝุ่นและองเล็ดลอด ออกมาและเกาะอยู่ตามเครื่องอื่นในพื้นที่นั้นได้ ดังนั้นจำเป็นอย่างยิ่งต้องให้ความสำคัญกับการทำความสะอาด เพื่อไม่ให้เกิดการอุดตันของหิน และเพื่อสามารถที่จะทำการแยกหินได้อย่างมีประสิทธิภาพ



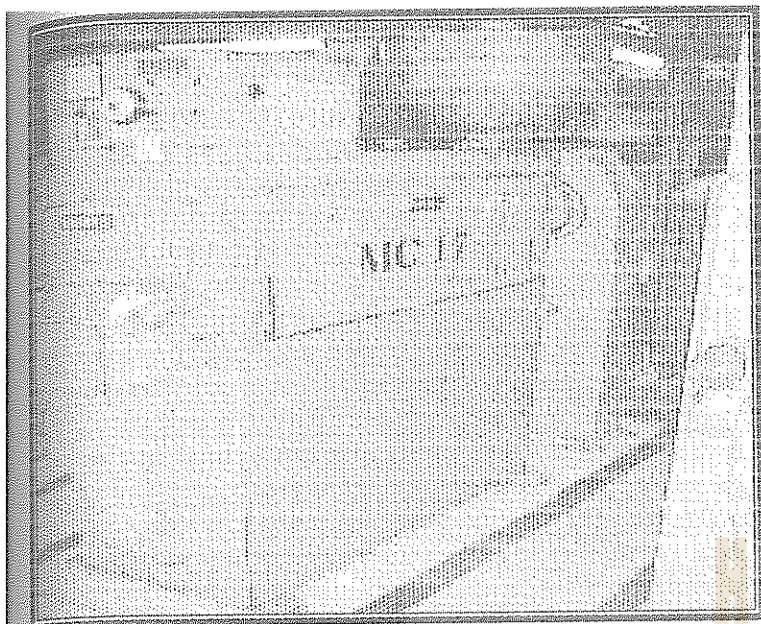
รูปที่ 4 แสดงรูปเครื่องชั่งน้ำหนัก

เครื่องชั่งน้ำหนัก สำหรับชั่งน้ำหนักวัตถุดิบของข้าว โดยจะมีสิ่งสกปรกที่ติดมากับข้าว ซึ่งในการปล่อยข้าวนี้จะมีให้สำหรับปิด เปิด ให้ได้หนักข้าวได้ตามต้องการ ซึ่งจะมีเครื่องกรองลมเพื่อป้องกันสิ่งสกปรก สำหรับสิ่งสกปรกจะมืออยู่ในของเครื่อง และด้านนอกของเครื่อง เนื่องจากมีเครื่องจักรอื่นๆ ภายในบริเวณ ที่ก่อให้เกิดสิ่งสกปรกได้



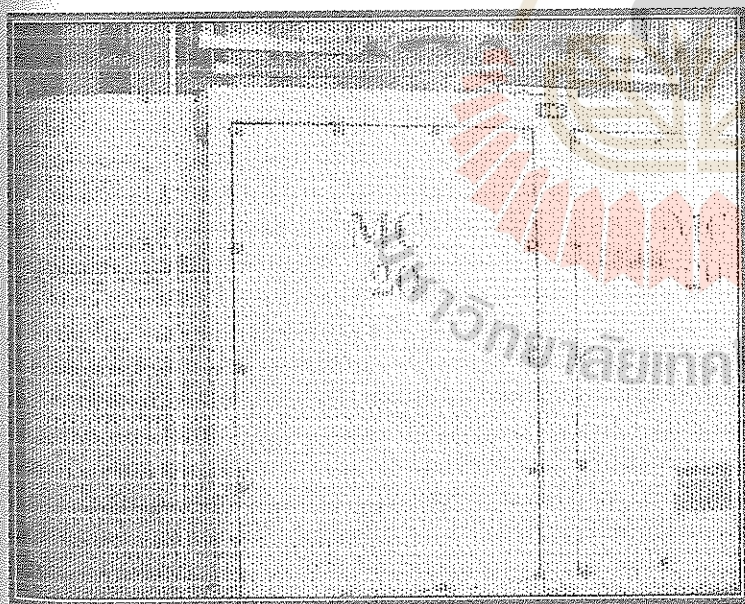
รูปที่ 5 แสดงรูปถังพักข้าว

ถังพักข้าว สำหรับใส่วัตถุดิบข้าวก่อนที่จะเข้าสู่กระบวนการอื่นๆ ซึ่งภายในถังจะมีสิ่งสกปรกที่ปนเปื้อนมากับข้าว และฝุ่นละอองของข้าว อีกทั้งภายนอกของถังจะมีเศษข้าวร่วงหล่นอยู่บริเวณถังพักข้าว ดังนั้น จึงควรที่จะให้ความสำคัญในการทำความสะอาด เนื่องจากจะเป็นแหล่งปนเปื้อนของข้าวได้ และอาจเป็นแหล่งของบริเวณที่ก่อให้เกิดการเข้ามาอาศัยของสัตว์พาหะ



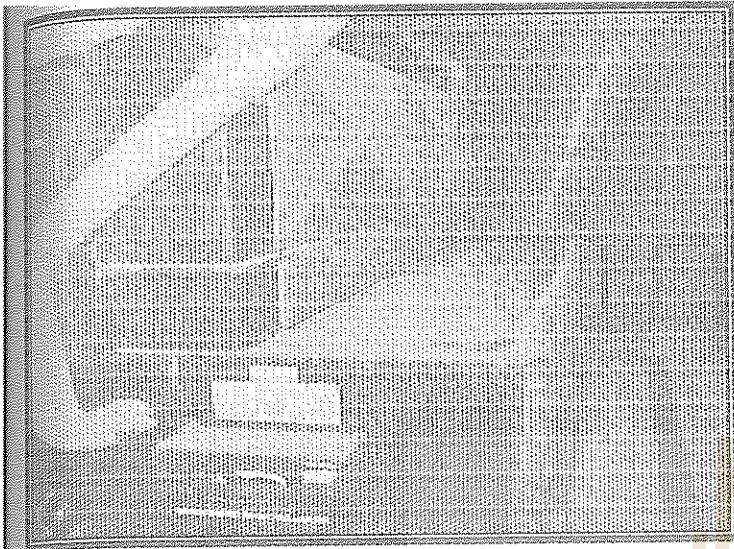
รูปที่ 6 แสดงรูปเครื่องขัดมัน

เครื่องขัดมัน ทำหน้าที่ดึงเอารำที่เกาะอยู่ตามผิวของเมล็ดออกไป เพื่อให้ข้าวสารมีคุณภาพดีขึ้น มีลักษณะขาวใส หอมเด้ง โดย เมล็ดข้าวจะมีการพองและเกิดการการเสียดสีขัดกันเองระหว่างเมล็ดข้าวด้วยกัน ซึ่งจะได้รำออกมาในระหว่างขัด ซึ่งเมื่อข้าวที่ขัดไหลลงที่ด้านล่างจะมีการฉีดพ่นน้ำเข้าไป เพื่อช่วยให้การขัดมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น ดังนั้น ภายในเครื่องจะมีการประกบเกาะกันเป็นคราบ เป็นก้อนแข็งติดอยู่ในเครื่อง ซึ่งในการทำความสะดวกจึงจำเป็นต้องใช้เครื่องขัดกลิ้ง เนื่องจากทำให้เกิดการหมักหมมก่อให้เกิดการปนเปื้อนทางด้านจุลินทรีย์ได้



รูปที่ 7 แสดงรูปเครื่องตระแกรงเหล็คมดูโอ้

เครื่องตระแกรงเหล็คมดูโอ้ ใช้สำหรับในการแยกปลายข้าวตามเบอร์ต่างๆที่กำหนดไว้ โดยภายในจะมีตะแกรง 3 ชั้น ใช้สำหรับในการแยก จะต้องทำความสะอาดทั้งด้านนอกของเครื่อง เนื่องจากมีฝุ่นละอองที่เป็นผลมาจากการทำงานของเครื่องเกาะอยู่ตามด้านนอกของเครื่อง และทำความสะอาดภายใน เพื่อไม่ให้ตะแกรงเกิดการอุดตัน และเป็นที่สะสมของสิ่งสกปรก



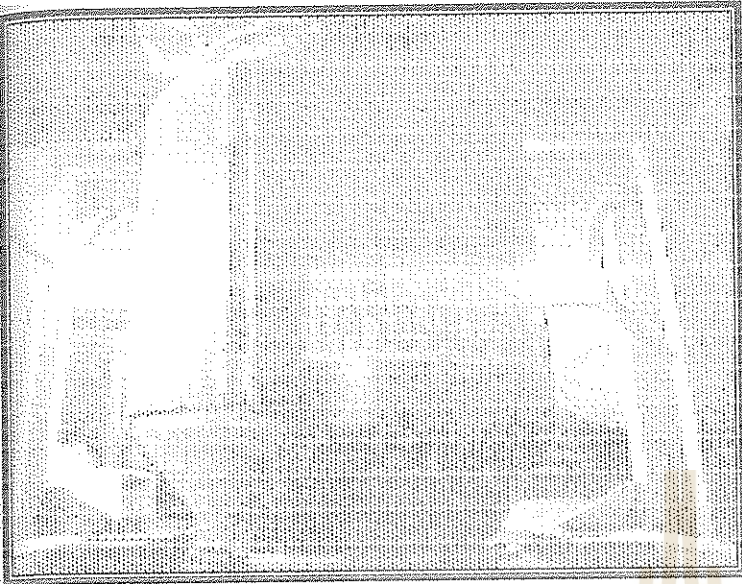
รูปที่ 8 แสดงรูปเครื่องตะแกรงกลม

เครื่องตะแกรงกลม มีหน้าที่ในการแยกขนาดของข้าว เพื่อให้ได้ขนาดตามที่ต้องการตามขนาดของตะแกรงต่างๆ เครื่องที่สามารถที่จะแยกออกได้เป็น ต้นข้าว ข้าวหัก และปลายข้าว ซึ่งการทำความสะดวก เพื่อไม่ให้เกิดการอุดตันของตะแกรง และเมื่อเศษฝุ่นรบกวนเกาะติดตามตะแกรง จะทำให้เกิดการอุดตันได้ และเพื่อให้เครื่องสามารถที่จะทำการแยกได้อย่างมีประสิทธิภาพ ความทั้งหมดภายนอกของเครื่อง อาจมีฝุ่นละอองเกาะเป็นคราบและหักไข่เกาะติดตามเครื่อง



รูปที่ 9 แสดงรูปเครื่องยิงสี

เครื่องยิงสี หรือเครื่องคัดแยกข้าวเปลือก นำมาใช้ในการคัดแยกข้าว ข้าวท้องไข่ และข้าวเมล็ดสีออกจากข้าวขาว เพื่อให้ได้ข้าวที่มีคุณภาพดี โดยเมื่อเมล็ดข้าวเรียงตัวไหลลงมา ผ่านไประหว่างกล่องรับสัญญาณและฉาก ซึ่งจะรับภาพเมล็ดข้าวที่เปลี่ยนหรือสิ่งปลอมปนอื่นๆ แล้วเปลี่ยนสัญญาณให้หัวขึงเมล็ดเป็นเมล็ดที่มีสีอื่นแยกออกไปคัดเป็นครั้งที่สองที่รางสุดท้ายของเมล็ดข้าวที่มีสีปกติก็จะไหลแยกออกไปตรงทางออกข้าวขาว ส่วนเมล็ดที่ถูกยิงออกมาจาก 3 รางแรก อาจมีข้าวขาวบางปนอยู่ จึงต้องมีการแยกอีกครั้งหนึ่ง ซึ่งเครื่องยิงสีจะมีฝุ่นละอองเกาะติดอยู่ที่กล่องรับสัญญาณ ดังนั้นจึงต้องให้ความสะดวกในการทำความสะอาด เนื่องจากจะมีผลต่อการคัดแยกสีของเมล็ดข้าวได้ ซึ่งอาจทำให้ได้ % yield น้อยลง



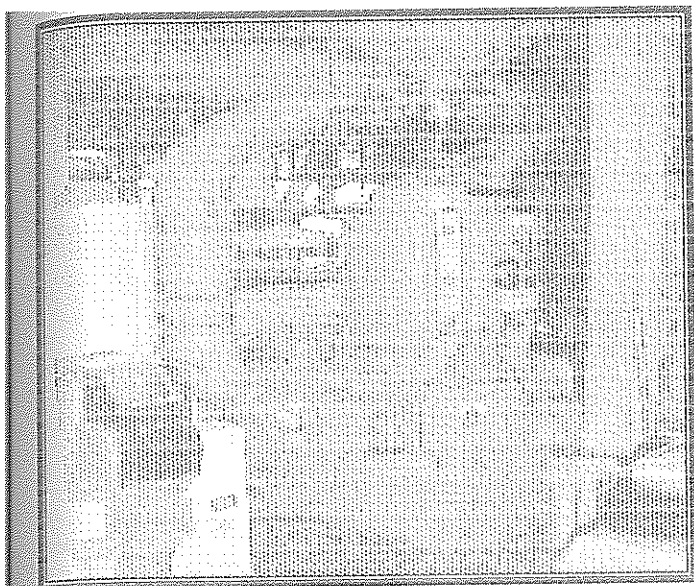
รูปที่ ๑๐ แสดงรูปเครื่องแยกเหล็ก

เครื่องแยกเหล็ก เป็นแม่เหล็ก สำหรับใช้จับเศษเหล็กที่ปนมากับวัตถุดิบออก โดยจะมีลักษณะของฝุ่นละอองเกาะติดภายนอกของเครื่อง เนื่องจากเครื่องจักรอื่น ๆ ที่อยู่ในบริเวณเดียวกัน



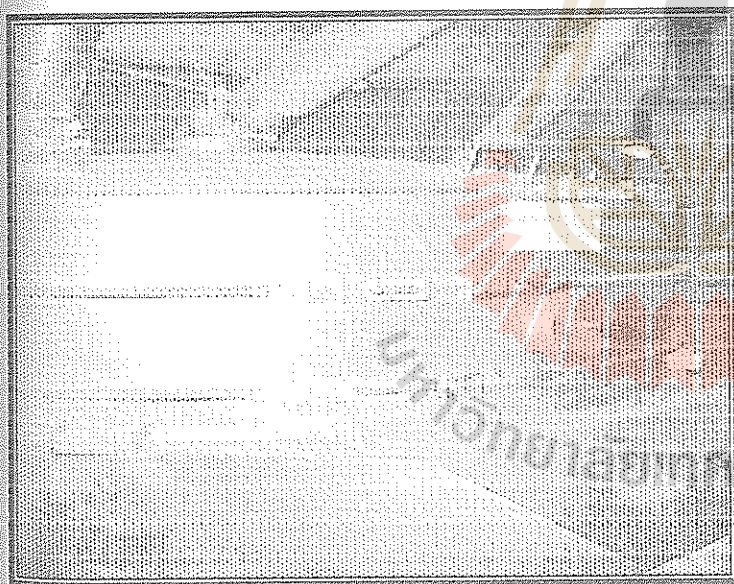
รูปที่ ๑๑ แสดงรูปหลุมกะพ้อ

กะพ้อ สำหรับมีหน้าที่ในการลำเลียงข้าวส่งต่อ เข้าในกระบวนการ ซึ่งข้าวที่จะเข้าสู่ในกระบวนการจะมาพักที่หลุมกะพ้อ ซึ่งมักจะมี ข้าวที่ร่วงหล่นอยู่ตามบริเวณหลุมกะพ้อ อีกทั้งด้านในภายในหลุมกะพ้อ มีฝุ่นละอองของข้าวอยู่ภายใน ซึ่งต้องการมีการทำความสะอาดที่เหมาะสม เพื่อไม่ให้เป็นที่สะสมของสิ่งสกปรก และเป็นแหล่งที่อยู่แหล่งอาหารของสัตว์ต่างๆ



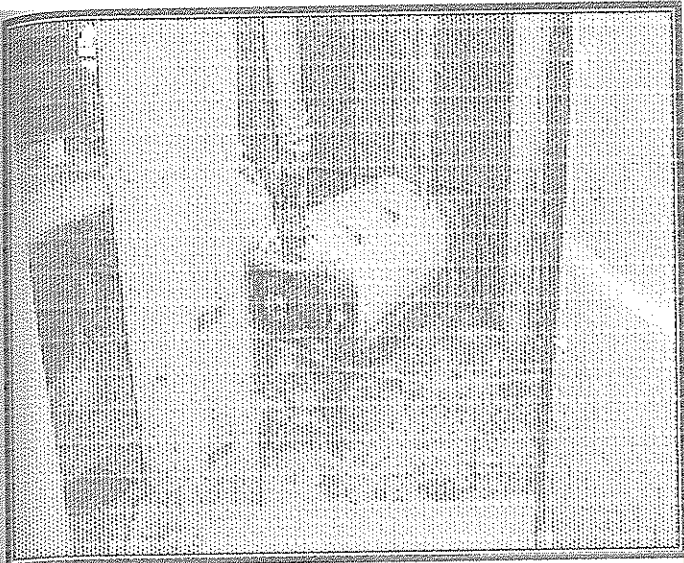
รูปที่ 12 แสดงรูปเครื่องจักรไอน้ำ

เครื่องจักรไอน้ำ เป็นขั้นตอนที่ทำให้ เนื้อเชื้อที่เป็นชิ้นแร่ถูกขับออกไป โดยจะมีลูกหินที่ใช้ในการขับเคลื่อนในแนวภายในตะแกรง ซึ่งจะเกิดภายในระหว่างตะแกรงและลูกหิน และถูกขับจนขาวด้วยลูกหินขัดขาว และแร่ที่เกิดขึ้นจะลอคและแกรงออกไป ซึ่งจะให้แร่ลอคอยู่ในตะแกรงได้ จะเป็นผลทำให้เม็ดเล็กขาวไม่ไหลเมื่อมีการเปิดลิ้นปล่อยข้าวแล้ว ดังนั้นจึงมีการทำความสะอาดตะแกรง เพื่อไม่ให้เกิดการลอคตันและเป็นที่สะสมของสิ่งสกปรกได้



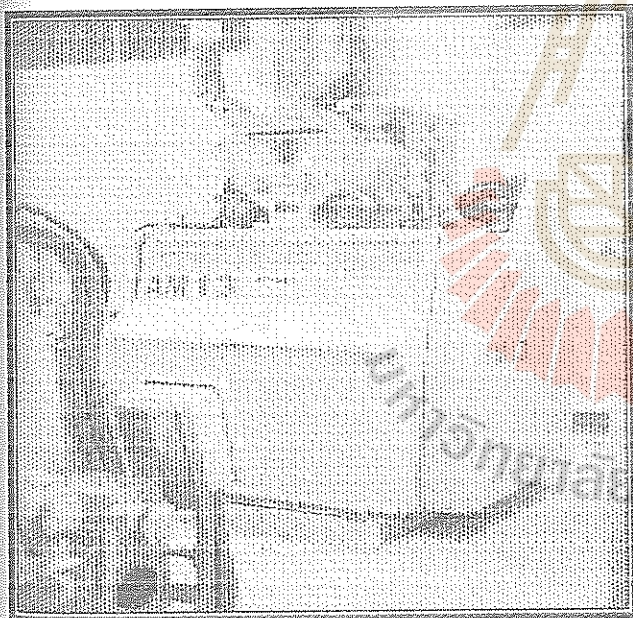
รูปที่ 13 แสดงรูปเครื่องจักรไอน้ำ

เครื่องจักรไอน้ำ ใช้เพื่อตัดแยกแร่ก้อนออกจากข้าว โดยใช้ตะแกรงสามที่มีขนาดความถี่ของตะแกรงที่เม็ดเล็กข้าวสามารถลอดได้ ซึ่งแร่ก้อนที่อยู่ใข้าวนั้นจะถูกแยกออกมาบรรจุไว้ในกระสอบ ดังนั้น เครื่องจักรไอน้ำจะเป็นที่สะสมของสิ่งสกปรก เนื่องจากตะแกรงที่ทำหน้าที่ในการตัดแยก จึงทำให้เกิดการลอคตันของเศษสิ่งสกปรกได้ ซึ่งควรได้รับการทำความสะอาดอย่างเหมาะสม อีกทั้งภายนอกของเครื่องมีฝุ่นละอองที่มาจากการทำงานของเครื่องจากแหล่งอื่นและสภาพบริเวณ ดังนั้นจึงมีการทำความสะอาด เพื่อไม่ให้เป็นที่สะสมของสิ่งสกปรกต่างๆ



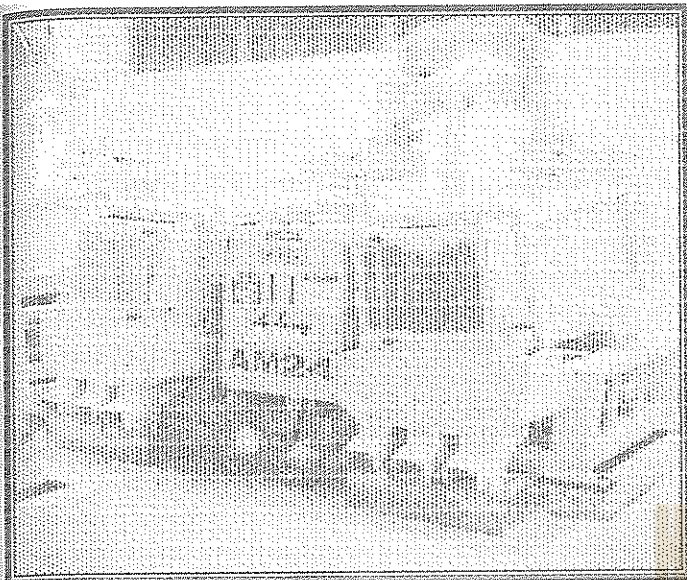
รูปที่ 14 แสดงรูปเครื่องร่อนรำ

เครื่องร่อนรำ เป็นเครื่องที่เกิดฝุ่นละอองและอาจเกิดการหมักหมมได้ แต่จะไม่ส่งผลกระทบต่อผลิตภัณฑ์โดยตรง เนื่องจากเครื่องร่อนรำจะทำการร่อนรำที่ได้มาจากเครื่อง แยกรำก่อน ทั้งนี้เครื่องร่อนรำจะมีส่วนทำให้บริเวณพื้นที่ในการปฏิบัติงานสกปรกได้ เนื่องจากอาจมีการฟุ้งกระจายของการทำงานของเครื่อง ดังนั้น การดูแลความสะอาดจึงจำเป็นที่จะไม่ให้เกิดบริเวณที่การปฏิบัติงานเกิดสกปรกได้ ซึ่งอาจทำให้เป็นสาเหตุของการปนเปื้อนเข้าสู่ผลิตภัณฑ์ได้ อีกทั้งยังเป็นแหล่งที่อยู่ของสัตว์



รูปที่ 15 แสดงรูปเครื่องกะเทาะเปลือก

เครื่องกะเทาะเปลือก เป็นการเอาเปลือกออกซึ่งจะมีการเสียดสีที่ผิวเปลือก โดยจะมีลูกยางสองลูก หมุนสวนทิศทาง โดยลูกซ้ายหมุนตามเข็มนาฬิกา และมีความเร็วไม่เท่ากัน เมื่อข้าวเปลือกผ่านลูกยางกะเทาะ เปลือกจะกะเทาะออกไป ซึ่งสกปรกนั้นเกิดได้จากมีเศษสิ่งเจือปนอยู่บนภาค ซึ่งจะทำให้อัตราในการไหลของข้าวนั้นแตกต่างกันในแต่ละชั้น และจะทำให้การทำงานของเครื่องมีประสิทธิภาพไม่เต็มที่เท่าที่ควร ทำให้มีข้าวเปลือกปนอยู่กับข้าวกล้อง ดังนั้นจึงจำเป็นต้องทำความสะอาด อีกทั้งภายนอกของเครื่องจะมีฝุ่นละออง เนื่องจากเป็นผลจากการสั่นสะเทือนของเครื่อง



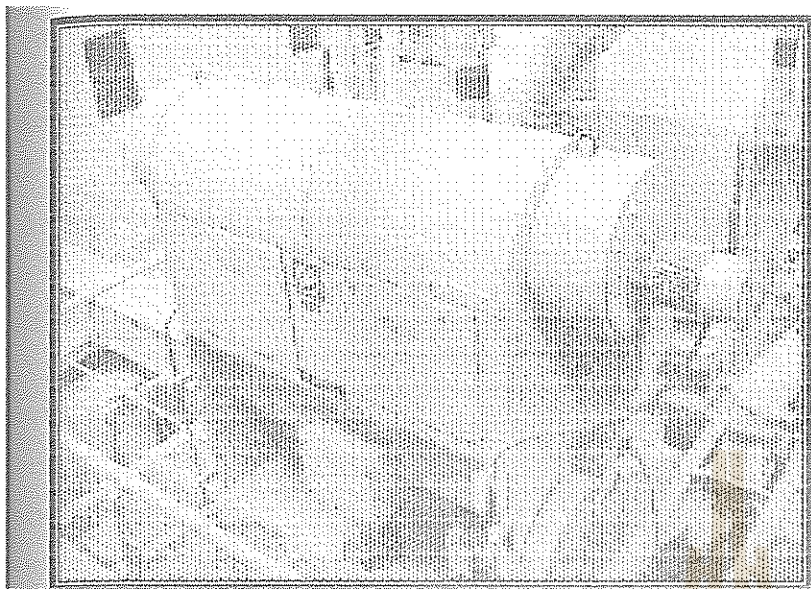
รูปที่ ๕ แสดงรูปเครื่องตะแกรงโยก

ตะแกรงโยก จะทำการคัดแยกเอาข้าวเปลือกออกจากข้าวกล้อง ซึ่งข้าวเปลือกที่ยังกะเทาะเปลือกไม่หมด โดย เมื่อกลิ้งที่มีข้าวกล้องปนอยู่ จะถูกส่งย้อนกลับเข้าเครื่องกะเทาะเปลือกต่อไป ซึ่งการทำงานของเครื่องดังกล่าวนี้ จะมีการสั่นเทือนของเครื่อง ทำให้เกิดการฟุ้งกระจายของฝุ่นละอองที่มีอยู่ในข้าวได้ อีกทั้งอาจก่อให้เกิดการหมักหมมภายในเครื่อง อันเป็นสาเหตุทำให้ผลิตภัณฑ์เกิดการปนเปื้อนได้ เนื่องจาก เศษข้าวเปลือก เศษสิ่งสกปรกต่างๆ ซึ่งควรได้รับการทำความสะอาด ทั้งภายในและภายนอก เนื่องจาก ภายในอก มีฝุ่นละอองเกาะอยู่ เนื่องมาจากผลการทำงานของเครื่อง



รูปที่ ๑๗ แสดงรูปเครื่องตะแกรงอ้วนผอม

ตะแกรงอ้วนผอม จะทำการคัดแยกข้าวที่มีลักษณะสีบ ไม่เต็มเมล็ดออก ด้วยขนาดความกว้างของตาตะแกรง 1.4 - ๒ มม. ซึ่งอาจเกิดการอุดตันของตะแกรงได้ เนื่องจากเศษสิ่งสกปรก เช่นเศษข้าวเปลือก ฝุ่นละอองต่างๆ ซึ่งมีผลทำให้เกิดการปนเปื้อนเข้าสู่ผลิตภัณฑ์ได้ อีกทั้งทำให้เกิดความสกปรกได้ในบริเวณพื้นที่การปฏิบัติงาน เนื่องจากการฟุ้งกระจายของฝุ่นละอองที่เกิดขึ้นจากการทำงานของเครื่องจักร



รูปที่ 18 แสดงรูปเครื่องตีฟัด

เครื่องตีฟัด จะทำการดูดเอาแกนกลบและฝุ่นละอองออก เนื่องจากจะมีข้าวเปลือกและแกนป่นมาด้วยนั้น ซึ่งเครื่องตีฟัดจะก่อให้เกิดสิ่งสกปรก ของฝุ่นละอองที่มากับแกนกลบ โดยจะ โคนเครื่องตีฟัดนั้นดูดออก ทำให้เครื่องตีฟัดเกิดฝุ่นละออง โดยสาเหตุทำให้พื้นที่การปฏิบัติการเกิดการสกปรกได้ ซึ่งจะทำให้ไม่ถูกสุขลักษณะ

โปรแกรมการทำความสะอาดในส่วนการผลิต

แสดงความถี่และวิธีที่ใช้ทำความสะอาดในแผนกคัดคุณภาพข้าว Line A

ชื่อเครื่องจักร	รหัสเครื่องจักร	ผู้รับผิดชอบ	ความถี่	วิธีการทำความสะอาด							หมายเหตุ
				A	B	C	D	E	F	G	
ถังพักข้าว	AT01-AT04	พนง.กัตคุณ ภาพข้าว Line A	ทุกวัน	✓	✓						
แอร์ลิอิก	AS64,67/1-4	“	ทุกวัน		✓						
เครื่องชั่งน้ำหนัก	AM01	“	ทุกวัน		✓		✓				
ทำความสะอาด	AM03	“	ทุกวัน		✓						
เครื่องแยกหิน	AM04 - AM07	“	ทุกวัน		✓						
ชุดฝุ่น+ฟิวเตอร์แบ็ค	AM53,55	“	ทุกวัน	✓	✓						
แม่เหล็ก	AM09,AM63	“	1ครั้ง/ สัปดาห์		✓		✓				ตรวจเช็คประสิทธิภาพการทำงานด้วย
สายพาน	AC21,24,25	“	ทุกวัน		✓						
ถังกะเทาะเปลือก	AM10 - AM19	“	ทุกวัน		✓						
เครื่องสีฟัด	AM62,AM42,AM47	“	ทุกวัน		✓						
ลมและไดร์เออร์	AM56-57,58-59	“	ทุกวัน		✓						
ตะแกรงโยก 1	AM22 - AM25	“	ทุกวัน		✓						
ตะแกรงโยก 2	AM26,AM27	“	ทุกวัน		✓						
ถังคัดขนาด # 4.25	AM36,AM37	“	ทุกวัน		✓						
ถังคัดขนาด # 6.00	AM28 - AM35	“	ทุกวัน		✓						
ตะแกรงอ้วนหอม	AM38 - AM41	“	ทุกวัน/ทุก กะ		✓						
ถังแยกปลาย/ฝุ่นรำ	AM6	“	ทุกกะ		✓						

ชนิดเครื่องจักร	รหัสเครื่องจักร	ผู้รับผิดชอบ	ความถี่	วิธีการทำความสะอาด							หมายเหตุ
				A	B	C	D	E	F	G	
เครื่องซีที ครั้งที่ 1	AM43,AM44	พนง.ศักดิ์คุณ ภาพข่าว Line A	ทุกวัน/ทุก กะ		✓	✓	✓				
เครื่องซีที ครั้งที่ 2	AM45	“	ทุกวัน/ทุก กะ		✓	✓	✓				
หมุมกะหื้อ		“	ทุกวัน	✓	✓						
บริเวณปฏิบัติงาน		“	ทุกวัน	✓	✓						
บริเวณปฏิบัติงาน		“	ทุกวัน	✓	✓						
บริเวณปฏิบัติงาน		“	ทุกวัน	✓	✓						
ห้องคอนโทรล		“	ทุกวัน	✓	✓						
ห้องเครื่องยี่งี่		“	ทุกวัน	✓	✓						

แสดงความคิดเห็นและวิธีที่ใช้ทำความสะอาดในแผนกคัดคุณภาพข้าว Line B

ชื่อเครื่องจักร	รหัสเครื่องจักร	ผู้รับผิดชอบ	ความถี่	วิธีการทำความสะอาด							หมายเหตุ	
				A	B	C	D	E	F	G		
เครื่องแยกหิน	M1,M2	พนง. คัดคุณภาพข้าว Line B	ทุกกะ		✓							
บีบลม	M30,97	“	ทุกวัน		✓							
เครื่องขังน้ำหนัก	M4,M76	“	ทุกวัน		✓		✓					
เครื่องขังน้ำหนัก	M4,M76	“	ทุกวัน		✓		✓					
แม่เหล็ก	M5,M6,M50,M31,M77	“	1 ครั้ง/ สัปดาห์		✓		✓					ตรวจเช็คประสิทธิภาพการทำงานด้วย
เครื่องคัดขาว ครั้งที่ 1	M32 - M3	“	ทุกวัน		✓		✓					
เครื่องคัดขาว ครั้งที่ 2	M35 - M37	“	ทุกวัน		✓		✓					
เครื่องแยกรำก้อน	M59	“	ทุกวัน		✓							
เครื่องตะแกรงคู ไร่	M60	“	ทุกวัน		✓							
เครื่องคัดขนาด # 5.50	M64 - M67	“	ทุกวัน		✓							
เครื่องคัดขนาด # 4.50	M68,M69	“	ทุกวัน		✓							
เครื่องคัดขนาด # 5.00	M70,M71	“	ทุกวัน		✓							
เครื่องยิงสี	M72,M73,M98,M99	“	ทุกวัน		✓		✓					
เครื่องร่อนรำ	M94,M9	“	ทุกวัน		✓							
กระพ้อและกระพ้อ		“	ทุกวัน	✓	✓							
เขานลำเลียง		“	ทุกวัน		✓							

พื้นที่/เครื่องจักร	รหัสเครื่องจักร	ผู้รับผิดชอบ	ความถี่	วิธีการทำความสะอาด							หมายเหตุ	
				A	B	C	D	E	F	G		
สายพาน ใต้ถัง		พนง. คัดคูณ ภาพข่าว Line B	ทุกวัน		✓				✓			
หัดลมดูดฝุ่น		“	ทุกวัน		✓							
ฟิวเตอร์แบค		“	ทุกวัน		✓							
ที่บริเวณปฏิบัติงาน												
ที่บริเวณปฏิบัติงาน		“	ทุกวัน	✓	✓					*	*	*ทุกๆ2เดือน
ที่บริเวณปฏิบัติงาน		“	ทุกวัน	✓	✓		*		*	✓		*บริษัท ธานีพิพ์ คลีนเนอร์ จำกัด
ที่บริเวณปฏิบัติงาน		“	ทุกวัน	✓	✓		*		*	✓		

แสดงความถี่และวิธีที่ใช้ทำความสะอาด ในแผนปรับปรุงคุณภาพข่าว Line C

พื้นที่/เครื่องจักร	รหัสเครื่องจักร	ผู้รับผิดชอบ	ความถี่	วิธีการทำความสะอาด							หมายเหตุ	
				A	B	C	D	E	F	G		
ถังรับวัตถุดิบ	TA1 - TA4	พนง. ปรับปรุง คุณภาพ	ทุกวัน	✓	✓							
แม่เหล็ก	MC15,MC31	“	1ครั้ง/ สัปดาห์		✓		✓					ตรวจเช็คประสิทธิภาพการทำงานด้วย
สายพาน ใต้ถังพัก 36ใบ/พื้นที่		“	1ครั้ง/ สัปดาห์	✓	✓	✓	✓					
เครื่องยึงสี ครั้งที่1	MC29,MC30	“	ทุกวัน		✓	✓	✓					ใช้การดูดฝุ่นเฉพาะ ด้านในส่วนเครื่อง จักร
เครื่องยึงสี ครั้งที่2	MC28	“	ทุกวัน		✓	✓	✓					
หัดลมดูดฝุ่น+ฟิวเตอร์แบค	MC34,36	“	ทุกวัน		✓							

พื้นที่/เครื่องจักร	รหัสเครื่องจักร	ผู้รับผิดชอบ	ความถี่	วิธีการทำความสะอาด							หมายเหตุ
				A	B	C	D	E	F	G	
ถังพัก 36 ใบ		พนง.ปรับปรุง คุณภาพ	2 ครั้ง/ สัปดาห์	✓	✓	✓	✓				การทำความสะอาด ทุกๆครั้ง หลังเอา ข้าวออกจากถัง
ห้องทำความสะอาด	BC07	“	ทุกวัน		✓						
กระท้อและกระท้อ		“	ทุกวัน	✓	✓						
สายพานลำเลียง		“	ทุกวัน		✓						
เครื่องแยกหิน	MC13	“	ทุกกะ		✓		✓				
เครื่องขจัดมัน	MC16 – MC19	“	ทุกวัน		✓		✓				
ตะแกรงกลม	MC22 – MC26	“	ทุกวัน		✓						
ตะแกรงเหลี่ยมคู ไร่	MC20	“	ทุกวัน		✓						
เครื่องชั่งน้ำหนัก	MC14,MC32	“	ทุกวัน		✓		✓				
บริเวณปฏิบัติงาน ชั้น1		“	ทุกวัน	✓	✓				*	*	*ทุกๆ 2 เดือน
บริเวณปฏิบัติงาน ชั้น2		“	ทุกวัน	✓	✓		✓		✓		
บริเวณปฏิบัติงาน ชั้น3		“	ทุกวัน	✓	✓		✓		✓		

หมายเหตุ

A	หมายถึง	การเก็บกวาด	F	หมายถึง	การใช้น้ำล้างทำความสะอาด
B	หมายถึง	การใช้ลมเป่า	G	หมายถึง	การใช้น้ำยา+น้ำ+การขัดด้วยแปรง หรืออื่นๆ
C	หมายถึง	การใช้เครื่องดูดฝุ่น			
D	หมายถึง	การใช้ผ้าเช็ด			
E	หมายถึง	การใช้น้ำประปา			

ประสิทธิภาพของการทำความสะอาด

การตรวจประสิทธิภาพของการทำความสะอาด เป็นการตรวจเช็คลักษณะของสิ่งสกปรกที่เกิดขึ้นอยู่ที่ อุปกรณ์ เครื่องจักร และบริเวณพื้นที่การปฏิบัติงาน เพื่อที่จะทำการปรับปรุงและควบคุมการทำความสะอาด ให้เกิดประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ให้ถูกต้องตามสุขลักษณะขั้นพื้นฐาน (GMP) ซึ่งการตรวจเช็ค ตรวจถึงลักษณะ ดังต่อไปนี้

- รอยเปื้อน
- ใยแมงมุม
- ผุ่นเกาะเป็นคราบ
- ความสะอาด

จากลักษณะ ดังกล่าวผู้ที่ทำการตรวจเช็ค ควรจะให้ข้อมูลตามสภาพที่เป็นจริง โดยมีการบันทึกไว้ในแบบฟอร์ม(ตัวอย่างแบบฟอร์มการตรวจเช็ค ดูที่ภาคผนวก) เพื่อจะได้หาแนวทางแก้ไขถึงประสิทธิภาพของการทำความสะอาด เพื่อที่จะก่อให้เกิดประสิทธิภาพของการตรวจเช็คเป็นไปอย่างถูกต้องมากยิ่งขึ้น

สรุปผลการดำเนินงาน

จากการวิเคราะห์วิธีที่ใช้ในการทำความสะอาดในแต่ละเครื่องจักร ของแผนกต่างๆ ทั้งแผนกคัดคุณภาพข้าว Line A Line B และแผนกปรับปรุงคุณภาพข้าว วิธีที่ใช้ในการทำความสะอาดนั้นส่วนมากเป็นวิธีที่มีลักษณะที่คล้ายกัน ซึ่งโดยส่วนมากจะใช้วิธีการทำความสะอาดแบบแห้ง เช่น การกวาด และการใช้ลมเป่า เพื่อเป็นการป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อราที่อุปกรณ์เครื่องจักร เมื่ออุปกรณ์เครื่องจักรเกิดการหมักหมม และยังไม่แห้งพอในการที่นำมาใช้กับผลิตภัณฑ์ซึ่งสามารถลดการปนเปื้อนเข้าสู่ผลิตภัณฑ์ได้ โดยอาจมีเครื่องจักรบางชนิดที่มีการใช้น้ำในการทำความสะอาด ซึ่งขึ้นอยู่กับการทำงานของเครื่องและสิ่งสกปรกที่เกิดขึ้น ทั้งนี้ทางบริษัท เจียเม้ง จำกัด เป็นบริษัทที่ผลิต ผลิตภัณฑ์ข้าวหอมมะลิ ดังนั้นในกระบวนการผลิตจะก่อให้เกิดฝุ่นละออง เป็นจำนวนมาก ซึ่งวิธีการทำความสะอาดจำเป็นต้องเป็นการขจัดฝุ่นและสิ่งสกปรกอื่นๆ ของเครื่องจักร และพื้นที่ปฏิบัติงาน เพื่อไม่ให้เกิดการหมักหมมและเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์พาหะ อีกทั้งเพื่อให้ถูกต้องตามสุขลักษณะ เช่น เครื่องยิงสี จำเป็นที่จะมีการกำจัดฝุ่นออก โดยใช้วิธีการอื่น นอกเหนือจากการใช้ลมเป่า คือ การใช้เครื่องดูดฝุ่นและใช้ผ้าเช็ด เนื่องจาก เครื่องยิงสีจะมีผลกระทบต่ออากาศคัดแยกผลิตภัณฑ์ ซึ่งถ้าสิ่งสกปรก ฝุ่นละอองมีมากทำให้ประสิทธิภาพในการคัดแยกต่ำและให้สอดคล้องกับพื้นที่ที่ได้จัดแบ่งไว้ใน Cleaning place ประสิทธิภาพในการจัดการ โปรแกรมการทำความสะอาด เป็นการตรวจเช็คถึงประสิทธิภาพของวิธี และการทำความสะอาด โดยเป็นการตรวจพบถึงสิ่งสกปรกในลักษณะต่างๆ ที่มีอยู่ตามเครื่องจักร และบริเวณพื้นที่ปฏิบัติงาน ทั้งนี้ เพื่อเป็นการควบคุมให้เป็นไปตามสุขลักษณะขั้นพื้นฐาน (GMP)

บทที่ 3

สรุปผลการปฏิบัติงาน

การปฏิบัติงานใน บริษัท เจียเม็ง จำกัด ในแผนก ผู้ช่วยพนักงาน HACCP & SQF 2000 นั้น ส่งผลให้เกิดประโยชน์ในหลายๆ ด้าน ดังนี้

1. ด้านสังคม

ได้รู้จักบุคคลต่างๆ มากขึ้น ทั้งในแผนกและต่างแผนกภายในบริษัท

ได้ฝึกการทำงานร่วมกับผู้อื่น

ได้รู้จักการปรับตัวและการสร้างมนุษยสัมพันธ์กับบุคคลต่างๆ มากขึ้น

ได้เข้าใจถึงลักษณะของการทำงานจริง และชีวิตประจำวันในการทำงาน

2. ด้านทฤษฎี

ได้รับความรู้เพิ่มเติมในเรื่องของระบบคุณภาพ หน่วย HACCP & SQF 20000

ได้ทราบความรู้ในการจัดการเกี่ยวกับทางด้านเอกสารในระบบ HACCP

ได้รับความรู้เพิ่มเติมในการตรวจติดตามเพื่อให้เกิดการสอดคล้องกับระบบภายในบริษัท

3. ด้านปฏิบัติ

ได้มีส่วนร่วมในการฝึกอบรมพนักงานภายในบริษัท

ได้เข้าร่วมการอบรม เครื่องมือการวิเคราะห์แบ่งแบบรวดเร็ว

ได้เข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ ที่ทางบริษัทได้จัดขึ้น เช่น การทำ Big Cleaning การซ้อมการดับเพลิงขั้นต้น

ซึ่งการปฏิบัติงานในบางส่วนได้ทำการบันทึกไว้ในข้างต้นของรายงานฉบับนี้แล้ว

บทที่ 4

ปัญหาและข้อเสนอแนะ

จากการปฏิบัติงานในแผนกคุณภาพ บริษัท เจียเม้ง จำกัด เป็นระยะเวลา 16 สัปดาห์ นั้นนอกจากจะเป็นการนำความรู้ที่ได้รับจากมหาวิทยาลัยมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจริงแล้ว ยังได้รับความรู้ใหม่ ๆ เพิ่มเติมอีกมากมายซึ่งเป็นประสบการณ์ที่ดีที่จะนำไปปรับปรุงในการทำงานจริงในอนาคต ซึ่งในระหว่างปฏิบัติงานพบปัญหาและอุปสรรคบางประการได้แก่

1. เนื่องจากระยะเวลาในช่วงแรกของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ยังอยู่ในช่วงของการปรับตัว จึงทำให้ทำงานตามที่ได้รับมอบหมายได้อย่างไม่เต็มที่
2. เนื่องจากในการรวบรวมข้อมูลของบรรจุภัณฑ์ เป็นข้อมูลที่ละเอียดและมีจำนวนมาก จึงทำให้ต้องใช้ระยะเวลาในการรวบรวมข้อมูลพอสมควร และในการรวบรวมข้อมูล มีความยากพอสมควรเนื่องจาก ตัวอย่างของบรรจุภัณฑ์ที่มีทั้งหมดของบริษัท ขาดหายไปบางส่วน และส่วนใหญ่จะแยกกระจายอยู่ในหลายแผนก เช่น แผนกตรวจสอบคุณภาพ แผนกบรรจุ ทำให้ยากในการรวบรวมข้อมูล
3. ภาษาที่ใช้บนบรรจุภัณฑ์ของบริษัท เป็นภาษาที่ต้องมีการแปลเพื่อให้เกิดความเข้าใจ เช่น ภาษาจีน ภาษาเขมร ภาษาฝรั่งเศส ทำให้เป็นอุปสรรคในการรวบรวมข้อมูล
4. ในการวิเคราะห์ถึงปัจจัยที่มีผลก่อให้เกิดความสกปรก และส่งผลถึงผลิตภัณฑ์ จำเป็นที่จะต้องทราบถึงรายละเอียดที่เกี่ยวกับ การทำงานของเครื่องจักรในส่วนของการผลิต ดังนั้น จึงต้องใช้เวลาในการศึกษาถึงหลักการ ทำงานของเครื่องจักร เพื่อนำมาเป็นข้อมูลประกอบในการวิเคราะห์
5. เนื่องจากผู้วิเคราะห์ ยังมีประสบการณ์และความรู้เกี่ยวกับการทำงานของแต่ละเครื่องค่อนข้างน้อย จึงทำให้การวิเคราะห์ถึงปัจจัยที่มีส่วนเกี่ยวข้องไม่ละเอียดมากนัก

ข้อเสนอแนะ

1. ในการปรับปรุงทางด้านสุขลักษณะของ โรงงาน จำเป็นที่จะต้องมีการเพิ่มเติมการจัดการทางด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลให้แก่พนักงาน เพื่อให้เป็นไปตามข้อปฏิบัติทางด้าน GMP และมีส่วนในการเพิ่มประสิทธิภาพในการทำความสะอาด ภายในโรงงาน โดยให้มีการตระหนักถึงผลของการเกิดความสกปรก
2. วิธี และความถี่ ที่ได้กำหนดไว้ใน การทำความสะอาด ซึ่งอาจมีการนำมาปรับรูปแบบวิธี เพื่อให้เข้ากับสภาพของการปฏิบัติงานจริง เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
3. การวิเคราะห์ถึงปัจจัยต่างๆ เพื่อกำหนดวิธี และความถี่ ในการทำความสะอาด โดยทำการวิเคราะห์ในส่วนของการผลิต ควรมีการวิเคราะห์ถึงปัจจัยที่มีผล ในส่วนของแผนกอื่น เพื่อให้ภายในบริษัทมีโปรแกรมการทำความสะอาดมีประสิทธิภาพ



**CODEX GENERAL STANDARD FOR
THE LABELLING OF PREPACKAGED FOODS**CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991)¹**1. SCOPE**

This standard applies to the labelling of all prepackaged foods to be offered as such to the consumer or for catering purposes and to certain aspects relating to the presentation thereof.²

2. DEFINITION OF TERMS

For the purpose of this standard:

"Claim" means any representation which states, suggests or implies that a food has particular qualities relating to its origin, nutritional properties, nature, processing, composition or any other quality.

"Consumer" means persons and families purchasing and receiving food in order to meet their personal needs.

"Container" means any packaging of food for delivery as a single item, whether by completely or partially enclosing the food and includes wrappers. A container may enclose several units or types of packages when such is offered to the consumer.

For use in *Date marking* of prepackaged food:

"Date of manufacture" means the date on which the food becomes the product as described.

"Date of packaging" means the date on which the food is placed in the immediate container in which it will be ultimately sold.

"Sell-by-date" means the last date of offer for sale to the consumer after which there remains a reasonable storage period in the home.

"Date of minimum durability" ("best before") means the date which signifies the end of the period under any stated storage conditions during which the product will remain fully marketable and will retain any specific qualities for which tacit or express claims have been made. However, beyond the date the food may still be perfectly satisfactory.

"Use-by date" (recommended last consumption date, expiration date) means the date which signifies the end of the estimated period under any stated storage conditions, after which the product probably will not have the quality attributes normally expected by the consumers. After this date, the food should not be regarded as marketable.

¹ The Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods was adopted by the Codex Alimentarius Commission at its 14th Session, 1981 and subsequently revised in 1985 and 1991 by the 16th and 19th Sessions and amended by the 23rd Session, 1999. This standard has been submitted to all Member Nations and Associate Members of FAO and WHO for acceptance in accordance with the General Principles of the Codex Alimentarius.

² When notifying their position on the acceptance of this standard, governments are requested to indicate any provisions concerning the presentation of mandatory information on the label and in labelling, in force in their country which are not covered by this standard.

"Food" means any substance, whether processed, semi-processed or raw, which is intended for human consumption, and includes drinks, chewing gum and any substance which has been used in the manufacture, preparation or treatment of "food" but does not include cosmetics or tobacco or substances used only as drugs.

"Food additive" means any substance not normally consumed as a food by itself and not normally used as a typical ingredient of the food, whether or not it has nutritive value, the intentional addition of which to food for a technological (including organoleptic) purpose in the manufacture, processing, preparation, treatment, packing, packaging, transport or holding of such food results, or may be reasonably expected to result, (directly or indirectly) in it or its by-products becoming a component of or otherwise affecting the characteristics of such foods. The term does not include "contaminants" or substances added to food for maintaining or improving nutritional qualities.

"Ingredient" means any substance, including a food additive, used in the manufacture or preparation of a food and present in the final product although possibly in a modified form.

"Label" means any tag, brand, mark, pictorial or other descriptive matter, written, printed, stencilled, marked, embossed or impressed on, or attached to, a container of food.

"Labelling" includes any written, printed or graphic matter that is present on the label, accompanies the food, or is displayed near the food, including that for the purpose of promoting its sale or disposal.

"Lot" means a definitive quantity of a commodity produced essentially under the same conditions.

"Prepackaged" means packaged or made up in advance in a container, ready for offer to the consumer, or for catering purposes.

"Processing aid" means a substance or material, not including apparatus or utensils, and not consumed as a food ingredient by itself, intentionally used in the processing of raw materials, foods or its ingredients, to fulfil a certain technological purpose during treatment or processing and which may result in the non-intentional but unavoidable presence of residues or derivatives in the final product.

"Foods for catering purposes" means those foods for use in restaurants, canteens, schools, hospitals and similar institutions where food is offered for immediate consumption.

3. GENERAL PRINCIPLES

3.1 Prepackaged food shall not be described or presented on any label or in any labelling in a manner that is false, misleading or deceptive or is likely to create an erroneous impression regarding its character in any respect.³

3.2 Prepackaged food shall not be described or presented on any label or in any labelling by words, pictorial or other devices which refer to or are suggestive either directly or indirectly, of any other product with which such food might be confused, or in such a manner as to lead the purchaser or consumer to suppose that the food is connected with such other product.

4. MANDATORY LABELLING OF PREPACKAGED FOODS

The following information shall appear on the label of prepackaged foods as applicable to the food being labelled, except to the extent otherwise expressly provided in an individual Codex standard:

4.1 The name of the food

4.1.1 The name shall indicate the true nature of the food and normally be specific and not generic:

³ Examples of descriptions or presentations to which these General Principles refer are given in the Codex General Guidelines on Claims.

4.1.1.1 Where a name or names have been established for a food in a Codex standard, at least one of these names shall be used.

4.1.1.2 In other cases, the name prescribed by national legislation shall be used.

4.1.1.3 In the absence of any such name, either a common or usual name existing by common usage as an appropriate descriptive term which was not misleading or confusing to the consumer shall be used.

4.1.1.4 A "coined", "fanciful", "brand" name, or "trade mark" may be used provided it accompanies one of the names provided in Subsections 4.1.1.1 to 4.1.1.3.

4.1.2 There shall appear on the label either in conjunction with, or in close proximity to, the name of the food, such additional words or phrases as necessary to avoid misleading or confusing the consumer in regard to the true nature and physical condition of the food including but not limited to the type of packing medium, style, and the condition or type of treatment it has undergone; for example: dried, concentrated, reconstituted, smoked.

4.2 List of ingredients

4.2.1 Except for single ingredient foods, a list of ingredients shall be declared on the label

4.2.1.1 The list of ingredients shall be headed or preceded by an appropriate title which consists of or includes the term 'ingredient'.

4.2.1.2 All ingredients shall be listed in descending order of ingoing weight (m/m) at the time of the manufacture of the food.

4.2.1.3 Where an ingredient is itself the product of two or more ingredients, such a compound ingredient may be declared, as such, in the list of ingredients, provided that it is immediately accompanied by a list, in brackets, of its ingredients in descending order of proportion (m/m). Where a compound ingredient (for which a name has been established in a Codex standard or in national legislation) constitutes less than 5% of the food, the ingredients, other than food additives which serve a technological function in the finished product, need not be declared.

4.2.1.4 The following foods and ingredients are known to cause hypersensitivity and shall always be declared:⁴

- Cereals containing gluten; i.e., wheat, rye, barley, oats, spelt or their hybridized strains and products of these;
- Crustacea and products of these;
- Eggs and egg products;
- Fish and fish products;
- Peanuts, soybeans and products of these;
- Milk and milk products (lactose included);
- Tree nuts and nut products; and
- Sulphite in concentrations of 10 mg/kg or more.

⁴ Future additions to and/or deletions from this list will be considered by the Codex Committee on Food Labelling taking into account the advice provided by the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA).

4.2.1.5 Added water shall be declared in the list of ingredients except when the water forms part of an ingredient such as brine, syrup or broth used in a compound food and declared as such in the list of ingredients. Water or other volatile ingredients evaporated in the course of manufacture need not be declared.

4.2.1.6 As an alternative to the general provisions of this section, dehydrated or condensed foods which are intended to be reconstituted by the addition of water only, the ingredients may be listed in order of proportion (m/m) in the reconstituted product provided that a statement such as "ingredients of the product when prepared in accordance with the directions on the label" is included.

4.2.2 A specific name shall be used for ingredients in the list of ingredients in accordance with the provisions set out in Section 4.1 (Name of the food) except that:

4.2.2.1 Except for those ingredients listed in section 4.2.1.4, and unless a general class name would be more informative, the following class names may be used:

Name of Classes	Class Names
Refined oils other than olive	'Oil' together with either the term 'vegetable' or 'animal', qualified by the term 'hydrogenated' or 'partially-hydrogenated', as appropriate
Refined fats	'Fat' together with either, the term 'vegetable' or 'animal', as appropriate
Starches, other than chemically modified starches	'Starch'
All species of fish where the fish constitutes an ingredient of another food and provided that the labelling and presentation of such food does not refer to a specific species of fish	'Fish'
All types of poultrymeat where such meat constitutes an ingredient of another food and provided that the labelling and presentation of such a food does not refer to a specific type of poultrymeat	'Poultrymeat'
All types of cheese where the cheese or mixture of cheeses constitutes an ingredient of another food and provided that the labelling and presentation of such food does not refer to a specific type of cheese	'Cheese'
All spices and spice extracts not exceeding 2% by weight either singly or in combination in the food	'Spice', 'spices', or 'mixed spices', as appropriate
All herbs or parts of herbs not exceeding 2% by weight either singly or in combination in the food	'Herbs' or 'mixed herbs', as appropriate
All types of gum preparations used in the manufacture of gum base for chewing gum	'Gum base'
All types of sucrose	'Sugar'
Anhydrous dextrose and dextrose monohydrate	'Dextrose' or 'glucose'
All types of caseinates	'Caseinates'
Press, expeller or refined cocoa butter	'Cocoa butter'
All crystallized fruit not exceeding 10% of the weight of the food	'Crystallized fruit'

4.2.2.2 Notwithstanding the provision set out in Section 4.2.2.1, pork fat, lard and beef fat shall always be declared by their specific names.

4.2.2.3 For food additives falling in the respective classes and appearing in lists of food additives permitted for use in foods generally, the following class titles shall be used together with the specific name or recognized numerical identification as required by national legislation.⁵

- Acidity regulator
- Acids
- Anticaking agent
- Antifoaming agent
- Antioxidant
- Bulking agent
- Colour
- Colour retention agent
- Emulsifier
- Emulsifying salt
- Firming agent
- Flour treatment agent
- Flavour enhancer
- Foaming agent
- Gelling agent
- Glazing agent
- Humectant
- Preservative
- Propellant
- Raising agent
- Stabilizer
- Sweetener
- Thickener

4.2.2.4 The following class titles may be used for food additives falling in the respective classes and appearing in lists of food additives permitted generally for use in foods:

- Flavour(s) and flavouring(s)
- Modified starch(es)

The expression "flavours" may be qualified by "natural", "nature identical", "artificial" or a combination of these words as appropriate.

4.2.3 *Processing aids and carry-over of food additives*

4.2.3.1 A food additive carried over into a food in a significant quantity or in an amount sufficient to perform a technological function in that food as a result of the use of raw materials or other ingredients in which the additive was used shall be included in the list of ingredients.

4.2.3.2 A food additive carried over into foods at a level less than that required to achieve a technological function, and processing aids, are exempted from declaration in the list of ingredients. The exemption does not apply to food additives and processing aids listed in section 4.2.1.4.

4.3 *Net contents and drained weight*

4.3.1 The net contents shall be declared in the metric system ("Système International" units).⁶

⁵ Governments accepting the standard should indicate the requirements in force in their countries.

⁶ The declaration of net contents represents the quantity at the time of packaging and is subject to enforcement by reference to an average system of quantity control.

43.2 The net contents shall be declared in the following manner:

- (i) for liquid foods, by volume;
- (ii) for solid foods, by weight;
- (iii) for semi-solid or viscous foods, either by weight or volume.

43.3 In addition to the declaration of net contents, a food packed in a liquid medium shall carry a declaration in the metric system of the drained weight of the food. For the purposes of this requirement, liquid medium means water, aqueous solutions of sugar and salt, fruit and vegetable juices in canned fruits and vegetables only, or vinegar, either singly or in combination. ⁷

44 Name and address

The name and address of the manufacturer, packer, distributor, importer, exporter or vendor of the food shall be declared.

45 Country of origin

45.1 The country of origin of the food shall be declared if its omission would mislead or deceive the consumer.

45.2 When a food undergoes processing in a second country which changes its nature, the country in which the processing is performed shall be considered to be the country of origin for the purposes of labelling.

46 Lot identification

Each container shall be embossed or otherwise permanently marked in code or in clear to identify the producing factory and the lot.

47 Date marking and storage instructions

47.1 If not otherwise determined in an individual Codex standard, the following date marking shall apply:

- (i) The "date of minimum durability" shall be declared.
- (ii) This shall consist at least of:
 - the day and the month for products with a minimum durability of not more than three months;
 - the month and the year for products with a minimum durability of more than three months. If the month is December, it is sufficient to indicate the year.
- (iii) The date shall be declared by the words:
 - "Best before ..." where the day is indicated;
 - "Best before end ..." in other cases.

⁷ The declaration of drained weight is subject to enforcement by reference to an average system of quantity control.

- (iv) The words referred to in paragraph (iii) shall be accompanied by:
- either the date itself; or
 - a reference to where the date is given.
- (v) The day, month and year shall be declared in uncoded numerical sequence except that the month may be indicated by letters in those countries where such use will not confuse the consumer.
- (vi) Notwithstanding 4.7.1 (i) an indication of the date of minimum durability shall not be required for:
- fresh fruits and vegetables, including potatoes which have not been peeled, cut or similarly treated;
 - wines, liqueur wines, sparkling wines, aromatized wines, fruit wines and sparkling fruit wines;
 - beverages containing 10% or more by volume of alcohol;
 - bakers' or pastry-cooks' wares which, given the nature of their content, are normally consumed within 24 hours of their manufacture;
 - vinegar;
 - food grade salt;
 - solid sugars;
 - confectionery products consisting of flavoured and/or coloured sugars;
 - chewing gum.

4.7.2 In addition to the date of minimum durability, any special conditions for the storage of the food shall be declared on the label if the validity of the date depends thereon.

4.8 Instructions for use

Instructions for use, including reconstitution, where applicable, shall be included on the label, as necessary, to ensure correct utilization of the food.

5. ADDITIONAL MANDATORY REQUIREMENTS

5.1 Quantitative labelling of ingredients

5.1.1 Where the labelling of a food places special emphasis on the presence of one or more valuable and/or characterizing ingredients, or where the description of the food has the same effect, the ingoing percentage of the ingredient (m/m) at the time of manufacture shall be declared.

5.1.2 Similarly, where the labelling of a food places special emphasis on the low content of one or more ingredients, the percentage of the ingredient (m/m) in the final product shall be declared.

5.1.3 A reference in the name of a food to a particular ingredient shall not of itself constitute the placing of special emphasis. A reference in the labelling of a food to an ingredient used in a small quantity and only as a flavouring shall not of itself constitute the placing of special emphasis.

5.2 Irradiated foods

5.2.1 The label of a food which has been treated with ionizing radiation shall carry a written statement indicating that treatment in close proximity to the name of the food. The use of the international food irradiation symbol, as shown below, is optional, but when it is used, it shall be in close proximity to the name of the food.



5.2.2 When an irradiated product is used as an ingredient in another food, this shall be so declared in the list of ingredients.

5.2.3 When a single ingredient product is prepared from a raw material which has been irradiated, the label of the product shall contain a statement indicating the treatment.

6. EXEMPTIONS FROM MANDATORY LABELLING REQUIREMENTS

With the exception of spices and herbs, small units, where the largest surface area is less than 10 cm², may be exempted from the requirements of paragraphs 4.2 and 4.6 to 4.8.

7. OPTIONAL LABELLING

7.1 Any information or pictorial device written, printed, or graphic matter may be displayed in labelling provided that it is not in conflict with the mandatory requirements of this standard and those relating to claims and deception given in Section 3 - General Principles.

7.2 If grade designations are used, they shall be readily understandable and not be misleading or deceptive in any way.

8. PRESENTATION OF MANDATORY INFORMATION

8.1 General

8.1.1 Labels in prepackaged foods shall be applied in such a manner that they will not become separated from the container.

8.1.2 Statements required to appear on the label by virtue of this standard or any other Codex standards shall be clear, prominent, indelible and readily legible by the consumer under normal conditions of purchase and use.

8.1.3 Where the container is covered by a wrapper, the wrapper shall carry the necessary information or the label on the container shall be readily legible through the outer wrapper or not obscured by it.

8.1.4 The name and net contents of the food shall appear in a prominent position and in the same field of vision.

8.2 Language

8.2.1 If the language on the original label is not acceptable, to the consumer for whom it is intended, a supplementary label containing the mandatory information in the required language may be used instead of relabelling.

8.2.2 In the case of either relabelling or a supplementary label, the mandatory information provided shall be fully and accurately reflect that in the original label.



DIRECTIVE 2000/13/EC OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL
of 20 March 2000

on the approximation of the laws of the Member States relating to the labelling, presentation and advertising of foodstuffs

THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION,

having regard to the Treaty establishing the European Community, and in particular Article 95 thereof,

having regard to the proposal of the Commission,

having regard to the opinion of the Economic and Social Committee (1),

acting in accordance with the procedure laid down in Article 51 of the Treaty (2),

Whereas:

- 1) Council Directive 79/112/EEC of 18 December 1978 on the approximation of the laws of the Member States relating to the labelling, presentation and advertising of foodstuffs (3) has been frequently and substantially amended (4). Therefore, for reasons of clarity and rationality, the said Directive should be consolidated in a single text.
- 2) Differences between the laws, regulations and administrative provisions of the Member States on the labelling of foodstuffs may impede the free circulation of these products and can lead to unequal conditions of competition.
- 3) Therefore, approximation of these laws would contribute to the smooth functioning of the internal market.
- 4) The purpose of this Directive should be to enact Community rules of a general nature applicable horizontally to all foodstuffs put on the market.
- 5) Rules of a specific nature which apply vertically only to particular foodstuffs should be laid down in provisions dealing with those products.
- 6) The prime consideration for any rules on the labelling of foodstuffs should be the need to inform and protect the consumer.
- 7) That need means that Member States may, in compliance with the rules of the Treaty, impose language requirements.
- (8) Detailed labelling, in particular giving the exact nature and characteristics of the product which enables the consumer to make his choice in full knowledge of the facts, is the most appropriate since it creates fewest obstacles to free trade.
- (9) Therefore, a list should be drawn up of all information which should in principle be included in the labelling of all foodstuffs.
- (10) However, the horizontal nature of this Directive does not allow, at the initial stage, the inclusion in the compulsory indications of all the indications which must be added to the list applying in principle to the whole range of foodstuffs. During a later stage, Community provisions should be adopted, aimed at supplementing the existing rules.
- (11) Furthermore, in the absence of Community rules of a specific nature Member States should retain the right to lay down certain national provisions which may be added to the general provisions of this Directive, nevertheless these provisions should be subject to a Community procedure.
- (12) The said Community procedure must be that of a Community decision when a Member State wishes to enact new legislation.
- (13) Provision should also be made for the Community legislator to derogate, in exceptional cases, from certain obligations that have been fixed generally.
- (14) The rules on labelling should also prohibit the use of information that would mislead the purchaser or attribute medicinal properties to foodstuffs. To be effective, this prohibition should also apply to the presentation and advertising of foodstuffs.
- (15) With a view to facilitating trade between Member States, it may be provided that, at stages prior to sale to the ultimate consumer, only information on the essential elements should appear on the outer packaging and certain mandatory particulars that must appear on a prepackaged foodstuff need appear only on commercial documents referring thereto.
- (16) Member States should retain the right, depending on local practical conditions and circumstances, to lay down rules in respect of the labelling of foodstuffs sold in bulk; in such cases, information should nevertheless be provided for the consumer.

(1) OJ C 258, 10.9.1999, p. 12.

(2) Opinion of the European Parliament of 18 January 2000 (not yet published in the Official Journal) and Council Decision of 13 March 2000.

(3) OJ L 33, 8.2.1979, p. 1. Directive as last amended by Directive 97/4/EC of the European Parliament and of the Council (OJ L 43, 14.2.1997, p. 21).

(4) See Annex IV, Part B.

With the aim of simplifying and accelerating the procedure, the Commission should be entrusted with the task of adopting implementing measures of a technical nature.

The measures necessary for the implementing of this Directive should be adopted in accordance with Council Decision 1999/468/EC of 28 June 1999 laying down the procedures for the exercise of implementing powers conferred on the Commission⁽¹⁾.

This Directive should be without prejudice to the obligations of the Member States concerning the time limits for transposition of the Directives set out in Annex IV, Part B.

THE COUNCIL HAS ADOPTED THIS DIRECTIVE:

Article 1

This Directive concerns the labelling of foodstuffs to be offered as such to the ultimate consumer and certain aspects relating to the presentation and advertising thereof.

This Directive shall apply also to foodstuffs intended for supply to restaurants, hospitals, canteens and other similar mass caterers (hereinafter referred to as 'mass caterers').

For the purpose of this Directive,

'labelling' shall mean any words, particulars, trade marks, brand name, pictorial matter or symbol relating to a foodstuff and placed on any packaging, document, notice, label, ring or collar accompanying or referring to such foodstuff;

'pre-packaged foodstuff' shall mean any single item for presentation as such to the ultimate consumer and to mass caterers, consisting of a foodstuff and the packaging into which it was put before being offered for sale, whether such packaging encloses the foodstuff completely or only partially, but in any case in such a way that the contents cannot be altered without opening or changing the packaging.

Article 2

The labelling and methods used must not:

be such as could mislead the purchaser to a material degree, particularly:

- (i) as to the characteristics of the foodstuff and, in particular, as to its nature, identity, properties, composition, quantity, durability, origin or provenance, method of manufacture or production;
- (ii) by attributing to the foodstuff effects or properties which it does not possess;
- (iii) by suggesting that the foodstuff possesses special characteristics when in fact all similar foodstuffs possess such characteristics;

(b) subject to Community provisions applicable to natural mineral waters and foodstuffs for particular nutritional uses, attribute to any foodstuff the property of preventing, treating or curing a human disease, or refer to such properties.

2. The Council, in accordance with the procedure laid down in Article 95 of the Treaty, shall draw up a non-exhaustive list of the claims within the meaning of paragraph 1, the use of which must at all events be prohibited or restricted.

3. The prohibitions or restrictions referred to in paragraphs 1 and 2 shall also apply to:

- (a) the presentation of foodstuffs, in particular their shape, appearance or packaging, the packaging materials used, the way in which they are arranged and the setting in which they are displayed;
- (b) advertising.

Article 3

1. In accordance with Articles 4 to 17 and subject to the exceptions contained therein, indication of the following particulars alone shall be compulsory on the labelling of foodstuffs:

- (1) the name under which the product is sold;
- (2) the list of ingredients;
- (3) the quantity of certain ingredients or categories of ingredients as provided for in Article 7;
- (4) in the case of prepackaged foodstuffs, the net quantity;
- (5) the date of minimum durability or, in the case of foodstuffs which, from the microbiological point of view, are highly perishable, the 'use by' date;
- (6) any special storage conditions or conditions of use;
- (7) the name or business name and address of the manufacturer or packager, or of a seller established within the Community.

However, the Member States shall be authorised, in respect of butter produced in their territory, to require only an indication of the manufacturer, packager or seller.

Without prejudice to the notification provided for in Article 24, Member States shall inform the Commission and the other Member States of any measure taken pursuant to the second paragraph;

- (8) particulars of the place of origin or provenance where failure to give such particulars might mislead the consumer to a material degree as to the true origin or provenance of the foodstuff;
- (9) instructions for use when it would be impossible to make appropriate use of the foodstuff in the absence of such instructions;
- (10) with respect to beverages containing more than 1.2 % by volume of alcohol, the actual alcoholic strength by volume.

Notwithstanding the previous paragraph, Member States may retain national provisions which require indication of the factory or packaging centre, in respect of home production.

The provisions of this Article shall be without prejudice to more precise or more extensive provisions regarding weights and measures.

Article 4

Community provisions applicable to specified foodstuffs and not to foodstuffs in general may provide for derogations, in exceptional cases, from the requirements laid down in Article 3(1), points 2 and 5, provided that this does not result in the purchaser being inadequately informed.

Community provisions applicable to specified foodstuffs and not to foodstuffs in general may provide that other particulars in addition to those listed in Article 3 must appear on the labelling.

Where there are no Community provisions, Member States may make provision for such particulars in accordance with the procedure laid down in Article 19.

The Community provisions referred to in paragraphs 1 and 2 shall be adopted in accordance with the procedure laid down in Article 20(2).

Article 5

The name under which a foodstuff is sold shall be the name provided for in the Community provisions applicable to it.

(a) In the absence of Community provisions, the name under which a product is sold shall be the name provided for in the laws, regulations and administrative provisions applicable in the Member State in which the product is sold to the final consumer or to mass caterers.

Failing this, the name under which a product is sold shall be the name customary in the Member State in which it is sold to the final consumer or to mass caterers, or a description of the foodstuff, and if necessary of its use, which is clear enough to let the purchaser know its true nature and distinguish it from other products with which it might be confused.

(b) The use in the Member State of marketing of the sales name under which the product is legally manufactured and marketed in the Member State of production shall also be allowed.

However, where the application of the other provisions of this Directive, in particular those set out in Article 3, would not enable consumers in the Member State of marketing to know the true nature of the foodstuff and to distinguish it from foodstuffs with which they could confuse it, the sales name shall be accompanied by other descriptive information which shall appear in proximity to the sales name.

(c) In exceptional cases, the sales name of the Member State of production shall not be used in the Member State of marketing when the foodstuff which it designates is so different, as regards its composition or manufacture, from the foodstuff known under that name that the provisions of point (b) are not sufficient to ensure, in the Member State of marketing, correct information for consumers.

2. No trade mark, brand name or fancy name may be substituted for the name under which the product is sold.

3. The name under which the product is sold shall include or be accompanied by particulars as to the physical condition of the foodstuff or the specific treatment which it has undergone (e.g. powdered, freeze-dried, deep-frozen, concentrated, smoked) in all cases where omission of such information could create confusion in the mind of the purchaser.

Any foodstuff which has been treated with ionising radiation must bear one of the following indications:

— in Spanish:

'irradiado' or 'tratado con radiación ionizante',

— in Danish:

'bestrålet/...' or 'strålekonservet' or 'behandlet med ioniserende stråling' or 'konservet med ioniserende stråling',

— in German:

'bestrahlt' or 'mit ionisierenden Strahlen behandelt',

— in Greek:

'επιεργασμένο με ιονίζουσα ακτινοβολία' or 'ακτινοβολημένο',

— in English:

'irradiated' or 'treated with ionising radiation',

— in France:

'traité par rayonnements ionisants' or 'traité par ionisation',

— in Italian:

'irradiato' or 'trattato con radiazioni ionizzanti',

— in Dutch:

'doorstraald' or 'door bestraling behandeld' or 'met ioniserende stralen behandeld',

— in Portuguese:

'irradiado' or 'tratado por irradiação' or 'tratado por radiação ionizante',

— in Finnish:

'säteilytetty' or 'käsitelty ionisoivalla säteilyllä',

— in Swedish:

'bestrålad' or 'behandlad med joniserande stråling'.

Article 6

1. Ingredients shall be listed in accordance with this Article and Annexes I, II and III.

2. Ingredients need not be listed in the case of:

(a) — fresh fruit and vegetables, including potatoes, which have not been peeled, cut or similarly treated,

- carbonated water, the description of which indicates that it has been carbonated,
 - fermentation vinegars derived exclusively from a single basic product, provided that no other ingredient has been added;
- (b) — cheese,
— butter,
— fermented milk and cream,

provided that no ingredient has been added other than lactic products, enzymes and micro-organism cultures essential to manufacture, or the salt needed for the manufacture of cheese other than fresh cheese and processed cheese;

(c) products comprising a single ingredient, where:

- the trade name is identical with the ingredient name, or
- the trade name enables the nature of the ingredient to be clearly identified.

3. In the case of beverages containing more than 1,2 % by volume of alcohol, the Council, acting on a proposal from the Commission, shall, before 22 December 1982, determine the rules for labelling ingredients.

4. (a) 'Ingredient' shall mean any substance, including additives, used in the manufacture or preparation of a foodstuff and still present in the finished product, even if in altered form.

(b) Where an ingredient of the foodstuff is itself the product of several ingredients, the latter shall be regarded as ingredients of the foodstuff in question.

(c) The following shall not be regarded as ingredients:

(i) the constituents of an ingredient which have been temporarily separated during the manufacturing process and later reintroduced but not in excess of their original proportions;

(ii) additives:

- whose presence in a given foodstuff is solely due to the fact that they were contained in one or more ingredients of that foodstuff, provided that they serve no technological function in the finished product,
- which are used as processing aids;

(iii) substances used in the quantities strictly necessary as solvents or media for additives or flavouring.

(d) In certain cases Decisions may be taken in accordance with the procedure laid down in Article 20(2) as to whether the conditions described in point (c)(ii) and (iii) are satisfied.

5. The list of ingredients shall include all the ingredients of the foodstuff, in descending order of weight, as recorded at the time of their use in the manufacture of the foodstuff. It shall appear preceded by a suitable heading which includes the word 'ingredients'.

However:

- added water and volatile products shall be listed in order of their weight in the finished product; the amount of water added as an ingredient in a foodstuff shall be calculated by deducting from the total amount of the finished product the total amount of the other ingredients used. This amount need not be taken into consideration if it does not exceed 5 % by weight of the finished product,

- ingredients used in concentrated or dehydrated form and reconstituted at the time of manufacture may be listed in order of weight as recorded before their concentration or dehydration,

- in the case of concentrated or dehydrated foods which are intended to be reconstituted by the addition of water, the ingredients may be listed in order of proportion in the reconstituted product provided that the list of ingredients is accompanied by an expression such as 'ingredients of the reconstituted product', or 'ingredients of the ready-to-use product',

- in the case of mixtures of fruit or vegetables where no particular fruit or vegetable significantly predominates in proportion by weight, those ingredients may be listed in another order provided that that list of ingredients is accompanied by an expression such as 'in variable proportion',

- in the case of mixtures of spices or herbs, where none significantly predominates in proportion by weight, those ingredients may be listed in another order provided that that list of ingredients is accompanied by an expression such as 'in variable proportion'.

6. Ingredients shall be designated by their specific name, where applicable, in accordance with the rules laid down in Article 5.

However:

- ingredients which belong to one of the categories listed in Annex I and are constituents of another foodstuff need only be designated by the name of that category.

Alterations to the list of categories in Annex I may be effected in accordance with the procedure laid down in Article 20(2).

However, the designation 'starch' listed in Annex I must always be complemented by the indication of its specific vegetable origin, when that ingredient may contain gluten,

- ingredients belonging to one of the categories listed in Annex II must be designated by the name of that category, followed by their specific name or EC number; if an ingredient belongs to more than one of the categories, the category appropriate to the principal function in the case of the foodstuff in question shall be indicated.

Amendments to this Annex based on advances in scientific and technical knowledge shall be adopted in accordance with the procedure laid down in Article 20(2).

However, the designation 'modified starch' listed in Annex II must always be complemented by the indication of its specific vegetable origin, when that ingredient may contain gluten.

flavourings shall be designated in accordance with Annex III,

the specific Community provisions governing the indication of treatment of an ingredient with ionising radiation shall be adopted subsequently in accordance with Article 95 of the Treaty.

Community provisions or, where there are none, national provisions may lay down that the name under which a specific stuff is sold is to be accompanied by mention of a particular ingredient or ingredients.

The procedure laid down in Article 19 shall apply to any such national provisions.

Community provisions referred to in this paragraph shall be adopted in accordance with the procedure laid down in Article 20(2).

In the case referred to in paragraph 4(b), a compound ingredient may be included in the list of ingredients, under its designation in so far as this is laid down by law or established by custom, in terms of its overall weight, provided that it is immediately followed by a list of its ingredients.

Such a list, however, shall not be compulsory:

— where the compound ingredient constitutes less than 25 % of the finished product; however, this exemption shall not apply in the case of additives, subject to the provisions of paragraph 4(c);

— where the compound ingredient is a foodstuff for which a list of ingredients is not required under Community rules.

Notwithstanding paragraph 5 the water content need not be specified:

— where the water is used during the manufacturing process solely for the reconstitution of an ingredient used in concentrated or dehydrated form;

— in the case of a liquid medium which is not normally consumed.

Article 7

The quantity of an ingredient or category of ingredients used in the manufacture or preparation of a foodstuff shall be indicated in accordance with this Article.

The indication referred to in paragraph 1 shall be compulsory:

— where the ingredient or category of ingredients concerned appears in the name under which the foodstuff is sold or is usually associated with that name by the consumer; or

— where the ingredient or category of ingredients concerned is emphasised on the labelling in words, pictures or graphics; or

— where the ingredient or category of ingredients concerned is essential to characterise a foodstuff and to distinguish it from products with which it might be confused because of its name or appearance; or

(d) in the cases determined in accordance with the procedure laid down in Article 20(2).

3. Paragraph 2 shall not apply:

(a) to an ingredient or category of ingredients:

— the drained net weight of which is indicated in accordance with Article 8(4), or

— the quantities of which are already required to be given on the labelling under Community provisions, or

— which is used in small quantities for the purposes of flavouring, or

— which, while appearing in the name under which the food is sold, is not such as to govern the choice of the consumer in the country of marketing because the variation in quantity is not essential to characterise the foodstuff or does not distinguish it from similar foods. In cases of doubt it shall be decided by the procedure laid down in Article 20(2) whether the conditions laid down in this indent are fulfilled;

(b) where specific Community provisions stipulate precisely the quantity of an ingredient or of a category of ingredients without providing for the indication thereof on the labelling;

(c) in the cases referred to in the fourth and fifth indents of Article 6(5);

(d) in the cases determined in accordance with the procedure laid down in Article 20(2).

4. The quantity indicated, expressed as a percentage, shall correspond to the quantity of the ingredient or ingredients at the time of its/their use. However, Community provisions may allow for derogations from this principle for certain foodstuffs. Such provisions shall be adopted in accordance with the procedure laid down in Article 20(2).

5. The indication referred to in paragraph 1 shall appear either in or immediately next to the name under which the foodstuff is sold or in the list of ingredients in connection with the ingredient or category of ingredients in question.

6. This Article shall apply without prejudice to Community rules on nutrition labelling for foodstuffs.

Article 8

1. The net quantity of prepackaged foodstuffs shall be expressed:

— in units of volume in the case of liquids,

— in units of mass in the case of other products,

using the litre, centilitre, millilitre, kilogram or gram, as appropriate.

Community provisions or, where there are none, national provisions applicable to certain specified foodstuffs may derogate from this rule.

The procedure laid down in Article 19 shall apply to any such national provisions.

Where the indication of a certain type of quantity (e.g. nominal quantity, minimum quantity, average quantity) is required by Community provisions or, where there are none, by national provisions, this quantity shall be regarded as the net quantity for the purposes of this Directive.

Without prejudice to the notification provided for in Article 24, Member States shall inform the Commission and the other Member States of any measure taken pursuant to this point.

Community provisions or, where there are none, national provisions may, for certain specified foodstuffs classified by quantity in categories, require other indications of quantity.

The procedure laid down in Article 19 shall apply to any such national provisions.

Where a prepackaged item consists of two or more individual prepackaged items containing the same quantity of the same product, the net quantity shall be indicated by mentioning the net quantity contained in each individual package and the total number of such packages. Indication of these particulars shall not, however, be compulsory where the total number of individual packages can be clearly seen and easily counted from the outside and where at least one indication of the net quantity contained in each individual package can be clearly seen from the outside.

Where a prepackaged item consists of two or more individual packages which are not regarded as units of sale, the net quantity shall be given by indicating the total net quantity and the total number of individual packages. Community provisions or, where there are none, national provisions need not, in the case of certain foodstuffs, require indication of the total number of individual packages.

Without prejudice to the notification provided for in Article 24, Member States shall inform the Commission and the other Member States of any measure taken pursuant to this point.

In the case of foodstuffs normally sold by number, Member States need not require indication of the net quantity provided that the number of items can clearly be seen and counted from the outside or, if not, is indicated on the labelling.

Without prejudice to the notification provided for in Article 24, Member States shall inform the Commission and the other Member States of any measure taken pursuant to this paragraph.

Where a solid foodstuff is presented in a liquid medium, the drained net weight of the foodstuff shall also be indicated on the labelling.

For the purposes of this paragraph, 'liquid medium' shall mean the following products, possibly in mixtures and also where they are quick-frozen, provided that the liquid is merely an adjunct to the essential elements of that preparation and is thus not a decisive factor for the purchaser: water, aqueous solutions of acids, brine, aqueous solutions of food acids, vinegar,

aqueous solutions of sugars, aqueous solutions of other sweetening substances, fruit or vegetable juices in the case of fruit or vegetables.

This list may be supplemented in accordance with the procedure laid down in Article 20(2).

Methods of checking the drained net weight shall be determined in accordance with the procedure laid down in Article 20(2).

5. It shall not be compulsory to indicate the net quantity in the case of foodstuffs:

- (a) which are subject to considerable losses in their volume or mass and which are sold by number or weighed in the presence of the purchaser;
- (b) the net quantity of which is less than 5 g or 5 ml; however, this provision shall not apply to spices and herbs.

Community provisions or, where there are none, national provisions applicable to specified foodstuffs may in exceptional cases lay down thresholds which are higher than 5 g or 5 ml provided that this does not result in the purchaser being inadequately informed.

Without prejudice to the notification provided for in Article 24, Member States shall inform the Commission and the other Member States of any measure taken pursuant to this paragraph.

6. The Community provisions referred to in paragraphs 1, second subparagraph, 2(b) and (d) and 5, second subparagraph, shall be adopted in accordance with the procedure laid down in Article 20(2).

Article 9

1. The date of minimum durability of a foodstuff shall be the date until which the foodstuff retains its specific properties when properly stored.

It shall be indicated in accordance with paragraphs 2 to 5.

2. The date shall be preceded by the words:

- 'Best before ...' when the date includes an indication of the day,
- 'Best before end ...' in other cases.

3. The words referred to in paragraph 2 shall be accompanied by:

- either the date itself, or
- a reference to where the date is given on the labelling.

If need be, these particulars shall be followed by a description of the storage conditions which must be observed if the product is to keep for the specified period.

4. The date shall consist of the day, month and year in uncoded chronological form.

However, in the case of foodstuffs:

- which will not keep for more than three months, an indication of the day and the month will suffice.

the particulars required under Articles 3 and 4(2) need appear only on the commercial documents referring to the foodstuffs where it can be guaranteed that such documents, containing all the labelling information, either accompany the foodstuffs to which they refer or were sent before or at the same time as delivery.

In the case referred to in point (h), the particulars referred to in Article 3(1) point 1, 5 and 7 and, where appropriate, that referred to in Article 10, shall also appear on the external packaging in which the foodstuffs are presented for marketing.

The particulars mentioned in Article 3 and Article 4(2) be easy to understand and marked in a conspicuous place such a way as to be easily visible, clearly legible and readable.

shall not in any way be hidden, obscured or interrupted by other written or pictorial matter.

The particulars listed in Article 3(1), points 1, 4, 5 and 10 appear in the same field of vision.

requirement may be extended to the particulars provided in Article 4(2).

In the case of the glass bottles intended for reuse which are indelibly marked and which therefore bear no label, ring or brand and packaging or containers the largest surface of which in an area of less than 10 cm² only the particulars listed in Article 3(1) points 1, 4 and 5 need be given.

In this case, paragraph 3 shall not apply.

Ireland, the Netherlands and the United Kingdom may derogate from Article 3(1) and paragraph 3 of this Article in the case of milk and milk products put up in glass bottles intended for reuse.

They shall inform the Commission of any measure taken pursuant to the first subparagraph.

Article 14

Where foodstuffs are offered for sale to the ultimate consumer to mass caterers without prepackaging, or where foodstuffs are packaged on the sales premises at the consumer's request or repackaged for direct sale, the Member States shall adopt detailed rules concerning the manner in which the particulars defined in Article 3 and Article 4(2) are to be shown.

They may decide not to require the provision of all or some of these particulars, provided that the purchaser still receives sufficient information.

Article 15

This Directive shall not affect the provisions of national laws which, in the absence of Community provisions, impose less stringent requirements for the labelling of foodstuffs presented in fancy packaging such as figurines or souvenirs.

Article 16

1. Member States shall ensure that the sale is prohibited within their own territories of foodstuffs for which the particulars provided for in Article 3 and Article 4(2) do not appear in a language easily understood by the consumer, unless the consumer is in fact informed by means of other measures determined in accordance with the procedure laid down in Article 20(2) as regards one or more labelling particulars.

2. Within its own territory, the Member State in which the product is marketed may, in accordance with the rules of the Treaty, stipulate that those labelling particulars shall be given in one or more languages which it shall determine from among the official languages of the Community.

3. Paragraphs 1 and 2 shall not preclude the labelling particulars from being indicated in several languages.

Article 17

Member States shall refrain from laying down requirements more detailed than those already contained in Articles 3 to 13 concerning the manner in which the particulars provided for in Article 3 and Article 4(2) are to be shown.

Article 18

1. Member States may not forbid trade in foodstuffs which comply with the rules laid down in this Directive by the application of non-harmonised national provisions governing the labelling and presentation of certain foodstuffs or of foodstuffs in general.

2. Paragraph 1 shall not apply to non-harmonised national provisions justified on grounds of:

- protection of public health,
- prevention of fraud, unless such provisions are liable to impede the application of the definitions and rules laid down by this Directive,
- protection of industrial and commercial property rights, indications of provenance, registered designations of origin and prevention of unfair competition.

Article 19

Where reference is made to this Article, the following procedure shall apply should a Member State deem it necessary to adopt new legislation.

It shall notify the Commission and the other Member States of the measures envisaged and give the reasons justifying them. The Commission shall consult the Member States within the Standing Committee on Foodstuffs set up by Council Decision 69/414/EEC⁽¹⁾ if it considers such consultation to be useful or if a Member State so requests.

Member States may take such envisaged measures only three months after such notification and provided that the Commission's opinion is not negative.

(1) OJ L 293, 29.11.1969, p. 9.

the latter event, and before the expiry of the above-mentioned period, the Commission shall initiate the procedure provided for in Article 20(2) in order to determine whether the envisaged measures may be implemented subject, if necessary, to the appropriate modifications.

Article 20

The Commission shall be assisted by the Standing Committee on Foodstuffs (hereinafter referred to as 'the committee').

Where reference is made to this paragraph, Articles 5 and 6 of Decision 1999/468/EC shall apply, having regard to the provisions of Article 8 thereof.

The period referred to in Article 5(6) of Decision 1999/468/EC shall be set at three months.

The Committee shall adopt its rules of procedure.

Article 21

Where temporary measures prove necessary to facilitate the application of this Directive, they shall be adopted in accordance with the procedure provided for in Article 20(2).

Article 22

This Directive shall not affect Community provisions relating to the labelling and presentation of certain foodstuffs already adopted on 22 December 1978.

Any amendments necessary to harmonise such provisions with the rules laid down in this Directive shall be decided in accordance with the procedure applicable to each of the provisions in question.

Article 23

This Directive shall not apply to products for export outside the Community.

Article 24

Member States shall ensure that the Commission receives the text of any essential provision of national law which they adopt in the field governed by this Directive.

Article 25

This Directive shall also apply to the French overseas departments.

Article 26

1. Directive 79/112/EEC as amended by the Directives referred to in Annex IV, Part A, is repealed, without prejudice to the obligations of the Member States in respect of the deadlines for transposition laid down in Annex IV, Part B.

2. The reference made to the repealed Directive shall be construed as references to this Directive and should be read in accordance with the correlation table set out in Annex V.

Article 27

This Directive enters into force on the 20th day following its publication in the *Official Journal of the European Communities*.

Article 28

This Directive is addressed to the Member States.

Done at Brussels, 20 March 2000.

For the European Parliament

The President

N. FONFAINE

For the Council

The President

J. GAMA

ANNEX I

CATEGORIES OF INGREDIENTS WHICH MAY BE DESIGNATED BY THE NAME OF THE CATEGORY
RATHER THAN THE SPECIFIC NAME

Definition	Designation
Hydrogenated oils other than olive oil	'Oil', together with — either the adjective 'vegetable' or 'animal', as appropriate, or — an indication of their specific vegetable or animal origin The adjective 'hydrogenated' must accompany the indication of a hydrogenated oil
Hydrogenated fats	'Fat', together with — either the adjective 'vegetable' or 'animal', as appropriate, or — an indication of their specific vegetable or animal origin The adjective 'hydrogenated' must accompany the indication of a hydrogenated fat
Mixtures of flour obtained from two or more cereal species	'Flour', followed by a list of the cereals from which it has been obtained, in descending order by weight
Starches, and starches modified by physical means or by enzymes	'Starch'
Species of fish where the fish constitutes an ingredient of another foodstuff and provided that the name and presentation of such foodstuff does not refer to a specific species of fish	'Fish'
Types of cheese where the cheese or mixture of cheeses constitutes an ingredient of another foodstuff and provided that the name and presentation of such foodstuff does not refer to a specific type of cheese	'Cheese'
Spices not exceeding 2 % by weight of the foodstuff	'Spice(s)' or 'mixed spices'
Herbs or parts of herbs not exceeding 2 % by weight of the foodstuff	'Herb(s)' or 'mixed herbs'
Types of gum preparations used in the manufacture of gum base for chewing gum	'Gum base'
Types of crumbed baked cereal products	'Crumbs' or 'crusks' as appropriate
Types of sucrose	'Sugar'
Anhydrous dextrose or dextrose monohydrate	'Dextrose'
Glucose syrup and anhydrous glucose syrup	'Glucose syrup'
Types of milk protein (caseins, caseinates and whey proteins) and mixtures thereof	'Milk proteins'
Cocoa beans, expeller or refined cocoa butter	'Cocoa butter'
Crystallised fruit not exceeding 10 % of the weight of the foodstuff	'Crystallised fruit'
Mixtures of vegetables not exceeding 10 % of the weight of the foodstuff	'Vegetables'
Types of wine as defined in Council Regulation (EC) No 1493/1999 of 17 May 1999 on the common organisation of the market in wine (2)	'Wine'

ANNEX II

CATEGORIES OF INGREDIENTS WHICH MUST BE DESIGNATED BY THE NAME OF THEIR CATEGORY FOLLOWED BY THEIR SPECIFIC NAME OR EC NUMBER

Colour	Modified starch (*)
Preservative	Sweetener
Antioxidant	Raising agent
Emulsifier	Anti-foaming agent
Thickener	Glazing agent
Gelling agent	Emulsifying salts (*)
Stabiliser	Flour treatment agent
Flavour enhancer	Firming agent
Acid	Humectant
Acidity regulator	Bulking agent
Anti-caking agent	Propellant gas

(*) The specific name or EC number need not be indicated.

(*) Only for processed cheeses and products based on processed cheeses.

ANNEXE III

DÉSIGNATION DES ARÔMES DANS LA LISTE DES INGRÉDIENTS

1. Les arômes sont désignés soit sous le terme «arôme(s)», soit sous une dénomination plus spécifique ou une description de l'arôme.
2. Le terme «naturel» ou toute expression ayant une signification sensiblement équivalente ne peut être utilisé que pour les arômes dont la partie aromatisante contient exclusivement des substances aromatisantes telles que définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point b) i), de la directive 88/388/CEE du Conseil du 22 juin 1988 relative au rapprochement des législations des États membres dans le domaine des arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires et des matériaux de base pour leur production (*) et/ou des préparations aromatisantes telles que définies à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point c), de ladite directive.
3. Si la désignation de l'arôme contient une référence à la nature ou à l'origine végétale ou animale des substances utilisées, le terme «naturel» ou toute autre expression ayant une signification sensiblement équivalente ne peut être utilisé que si la partie aromatisante a été isolée par des procédés physiques appropriés ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques, ou des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires uniquement ou presque uniquement à partir de la denrée alimentaire ou de la source d'arômes concernée.

(*) JO L 184 du 15.7.1988, p. 61. Directive modifiée par la directive 91/71/CEE de la Commission (JO L 42 du 15.2.1991, p. 25).

ANNEX IV

PART A

REPEALED DIRECTIVE AND ITS SUCCESSIVE AMENDMENTS

(referred to by Article 26)

Council Directive 79/112/EEC (OJ L 33, 8.2.1979, p. 1)

Council Directive 85/7/EEC (OJ L 2, 3.1.1985, p. 22), only Article 1(9)

Council Directive 86/197/EEC (OJ L 144, 29.5.1986, p. 38)

Council Directive 89/395/EEC (OJ L 186, 30.6.1989, p. 17)

Commission Directive 91/72/EEC (OJ L 42, 15.2.1991, p. 27)

Commission Directive 93/102/EC (OJ L 291, 25.11.1993, p. 14)

Commission Directive 95/42/EC (OJ L 182, 2.8.1995, p. 20)

European Parliament and Council Directive 97/4/EC (OJ L 43, 14.2.1997, p. 21)

PART B

DEADLINES FOR TRANSPOSITION INTO NATIONAL LAW

(referred to by Article 26)

Directive	Deadline for transposition	Admission of market products according to this Directive	Prohibition of market products not in accordance with this Directive
79/112/EEC		22 December 1980	22 December 1982
85/7/EEC			
86/197/EEC		1 May 1988	1 May 1989
89/395/EEC		20 December 1990	20 June 1992
91/72/EEC		30 June 1992	1 January 1994
93/102/EC	30 December 1994	1 January 1995	30 June 1996
95/42/EC			
97/4/EC		14 August 1998	14 February 2000

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

ANNEX V

CORRELATION TABLE

Directive 79/112/EEC	This Directive
Article 1	Article 1
Article 2	Article 2
Article 3(1), point 1	Article 3(1), point 1
Article 3(1), point 2	Article 3(1), point 2
Article 3(1), point 2a	Article 3(1), point 3
Article 3(1), point 3	Article 3(1), point 4
Article 3(1), point 4	Article 3(1), point 5
Article 3(1), point 5	Article 3(1), point 6
Article 3(1), point 6	Article 3(1), point 7
Article 3(1), point 7	Article 3(1), point 8
Article 3(1), point 8	Article 3(1), point 9
Article 3(1), point 9	Article 3(1), point 10
Article 3(2) and (3)	Article 3(2) and (3)
Article 4	Article 4
Article 5	Article 5
Article 6(1), (2) and (3)	Article 6(1), (2) and (3)
Article 6(4)(a) and (b)	Article 6(4)(a) and (b)
Article 6(4)(c)(i)	Article 6(4)(c)(i)
Article 6(4)(c)(ii), first indent	Article 6(4)(c)(ii)
Article 6(4)(c)(ii), second indent	Article 6(4)(c)(iii)
Article 6(4)(d)	Article 6(4)(d)
Article 6(5)(a)	Article 6(5)
Article 6(5)(b)	Article 6(6)
Article 6(6)	Article 6(7)
Article 6(7), first subparagraph	Article 6(8), first subparagraph
Article 6(7), second subparagraph, first and second indents	Article 6(8), second subparagraph, points (a) and (b)
Article 6(8)	Article 6(9)
Article 7	Article 7
Article 8(1) to (5)	Article 8(1) to (5)
Article 8(6)	—
Article 8(7)	Article 8(6)
Article 9(1) to (4)	Article 9(1) to (4)
Article 9(5)	—
Article 9(6)	Article 9(5)
Article 9a	Article 10
Article 10	Article 11
Article 10a	Article 12
Article 11(1) and (2)	Article 13(1) and (2)
Article 11(3)(a)	Article 13(3)
Article 11(3)(b)	—
Article 11(4)	Article 13(4)
Article 11(5)	—
Article 11(6)	Article 13(5), first subparagraph
Article 11(7)	Article 13(5), second subparagraph
Articles 12 and 13	Articles 14 and 15
Article 13a	Article 16
Articles 14 and 15	Articles 17 and 18
Article 16(1)	—
Article 16(2)	Article 19
Article 17, first paragraph	Article 20(1)
Article 17, second, third, fourth and fifth paragraphs	Article 20(2)

Directive 79/112/EEC	This Directive
Article 18	—
Articles 19, 20 and 21	Articles 21, 22 and 23
Article 22(1), (2) and (3)	—
Article 22(4)	Article 24
Article 23	—
Article 24	Article 25
Article 25	—
Article 26	—
—	Article 26
—	Article 27
—	Article 28
Annex I	Annex I
Annex II	Annex II
Annex III	Annex III
—	Annex IV
—	Annex V



การวิเคราะห์ โดยการให้คะแนนของแต่ละปัจจัยที่มีผล แผนกคัดคุณภาพข้าว Line A

รายชื่อเครื่องจักร	คะแนนลำดับความสำคัญของแต่ละปัจจัย																
	(1)10			(2)15				(3)40				(4)15			(5)20		
	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	5.3
	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	7	10	5	5	5
ถังพักข้าว	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	0	0	7	0	5	0	0
แอร์ล็อก	0	0	0	0	5	5	0	5	0	0	0	0	7	0	0	5	0
เครื่องชั่งน้ำหนัก	0	0	0	5	5	0	0	5	0	0	0	0	7	0	0	0	5
เครื่องทำความสะอาด	5	5	0	5	0	0	0	5	0	0	0	0	7	0	0	5	5
เครื่องแยกหิน	5	0	5	5	0	5	0	5	5	0	0	0	0	10	0	0	5
พัดลมดูดฝุ่น+ฟิวเตอร์แบ็ค	5	5	5	0	5	0	0	5	5	0	0	0	7	0	5	0	0
แม่เหล็ก	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0
สายพาน	5	0	0	0	5	5	0	5	0	5	0	0	7	0	0	5	0
เครื่องกะเทาะเปลือก	5	5	5	5	0	0	0	5	0	0	0	0	0	10	5	0	0
เครื่องตีฟัด	5	0	5	5	0	0	0	5	0	0	0	0	7	0	0	0	0
บีมลมและโครีเออร์	5	0	0	0	5	0	0	5	0	5	0	0	7	0	5	0	0
เครื่องตะแกรงโยก 1	5	0	5	5	0	0	0	5	0	0	0	0	7	0	0	0	0
เครื่องตะแกรงโยก 2	5	0	5	5	0	0	0	5	0	0	0	0	7	0	0	0	0
เครื่องคัดขนาด # 4.25	5	0	5	5	0	0	0	5	0	0	0	0	7	0	0	0	5
เครื่องคัดขนาด # 6.00	5	5	5	5	0	0	0	5	5	0	0	0	7	0	0	5	5
เครื่องตะแกรงอ้วนผอม	5	5	5	5	0	0	0	5	5	0	0	0	7	0	0	5	5
เครื่องแยกปลาย/ ฝุ่นรำ	5	5	5	5	5	0	0	5	5	5	0	0	7	0	5	5	5

รายชื่อเครื่องจักร	คะแนนลำดับความสำคัญของแต่ละปัจจัย																
	(1)10			(2)15				(3)40				(4)15			(5)20		
	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	5.3
	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	7	10	5	5	5
เครื่องยิงสี ครั้งที่ 1-2	5	0	5	5	0	0	0	5	0	0	0	3	0	0	0	0	5
หลุมกะพ้อ	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	0	0	0	10	5	0	0
เขนลำเลียง	5	0	0	5	0	0	0	5	0	0	0	0	0	10	0	0	0
พื้นที่บริเวณ																	
ชั้น 1 พื้นที่ปฏิบัติงาน	5	0	5	5	5	0	0	5	0	0	0	0	7	0	0	0	0
ชั้น 2 พื้นที่ปฏิบัติงาน	5	0	5	5	5	0	0	5	0	0	0	0	7	0	0	0	0
ชั้น 3 พื้นที่ปฏิบัติงาน	5	0	5	5	5	0	0	5	0	0	0	0	7	0	0	0	0
ห้องคอนโทรล	5	0	5	5	5	0	0	5	0	0	0	0	7	0	0	0	0
ห้องยิงสี	5	0	5	5	5	0	0	5	0	0	0	0	7	0	0	0	0



แผนกตัดคุณภาพข้าว LineB

รายชื่อเครื่องจักร	คะแนนลำดับความสำคัญของแต่ละปัจจัย																
	(1)10			(2)15				(3)40				(4)15			(5)20		
	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	5.3
	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	7	10	5	5	5
เครื่องแยกหิน	5	0	5	5	0	5	0	5	5	5	0	0	0	5	5	5	5
ป้อนลม	5	0	0	0	5	0	0	5	0	5	0	0	7	0	5	0	0
เครื่องชั่งน้ำหนัก	0	0	0	5	5	0	0	5	0	0	0	0	7	0	0	5	5
แม่เหล็ก	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0
เครื่องขัดขาว ครั้งที่ 1	5	0	0	0	5	0	0	5	0	0	0	0	7	0	0	0	5
เครื่องขัดขาว ครั้งที่ 2	5	0	0	0	5	0	0	5	0	0	0	0	7	0	0	0	5
เครื่องขจัดมัน	0	5	0	0	0	0	5	5	0	0	5	0	7	0	5	0	5
เครื่องแยกรำก่อน	5	0	0	5	0	5	0	0	0	5	0	0	0	10	0	0	0
ตะแกรงเหลี่ยมคู่อ้อย	5	0	5	0	0	0	5	5	0	0	5	0	7	0	0	0	0
เครื่องคัดขนาด # 5.50	5	0	5	5	0	0	0	5	0	0	0	0	7	0	0	0	5
เครื่องคัดขนาด # 4.50	5	0	5	5	0	0	0	5	0	0	0	0	7	0	0	0	5
เครื่องคัดขนาด # 5.00	5	0	5	5	0	0	0	5	0	0	0	0	7	0	0	0	5
เครื่องยิงสี	5	0	5	5	0	0	0	5	0	0	0	3	0	0	0	0	5
เครื่องร่อนรำ	5	0	0	5	0	5	0	0	0	5	0	0	0	10	0	0	0
หลุมกะพ้อและกะพ้อ	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	0	0	0	10	5	0	0
เซนถ้ำเสียง	5	0	0	5	0	0	0	5	0	0	0	0	0	10	0	0	0
สายพานลำเลียงพัก 24 โย	5	0	0	5	0	0	0	5	0	0	0	0	0	10	0	0	0

รายชื่อเครื่องจักร	คะแนนลำดับความสำคัญของแต่ละปัจจัย																
	(1)10			(2)15				(3)40				(4)15			(5)20		
	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	5.3
	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	7	10	5	5	5
พัฒนาชุดฝุ่น	5	5	5	0	5	0	0	5	5	0	0	0	7	0	5	0	0
ฟิวเตอร์แบ็ค	5	5	5	0	5	0	0	5	5	0	0	0	7	0	5	0	0
พื้นที่บริเวณปฏิบัติงาน																	
พื้นที่บริเวณปฏิบัติงาน ชั้น 1	5	0	5	5	5	0	0	5	0	0	0	0	7	0	0	0	0
พื้นที่บริเวณปฏิบัติงาน ชั้น 2	5	0	5	5	5	0	0	5	0	0	0	0	7	0	0	0	0
พื้นที่บริเวณปฏิบัติงาน ชั้น 3	5	0	5	5	5	0	0	5	0	0	0	0	7	0	0	0	0



แผนปรับปรุงคุณภาพ

รายชื่อเครื่องจักร	คะแนนลำดับความสำคัญของแต่ละปัจจัย																
	(1)10			(2)15				(3)40				(4)15			(5)20		
	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	5.3
	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	7	10	5	5	5
ถังรับวัตถุดิบ	5	0	5	0	0	5	0	5	0	5	0	0	7	0	0	0	0
แม่เหล็ก	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0
สายพานใต้ถังพัก 36 ใบ	5	0	0	5	0	0	0	5	0	0	0	0	7	0	0	0	0
เครื่องยิงสี ครั้งที่ 1	5	0	5	5	0	0	0	5	0	0	0	3	0	0	0	0	5
เครื่องยิงสี ครั้งที่ 2	5	0	5	5	0	0	0	5	0	0	0	3	0	0	0	0	5
พัดลมดูดฝุ่น+ฟิวเตอร์เบ็ค	5	5	5	0	5	0	0	5	5	0	0	0	7	0	5	0	0
ถังพัก 36 ใบ	5	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	7	0	5	0	0
เครื่องทำความสะอาด	5	5	0	5	0	0	0	5	0	5	0	0	7	0	0	5	5
เครื่องแยกเหล็ก	0	0	0	0	5	0	0	5	0	0	0	0	7	0	0	0	5
หลุมกะพ้อและกะพ้อ	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	0	0	0	10	5	0	0
สายพานลำเลียง	5	0	0	5	0	0	0	5	0	0	0	0	0	10	0	0	0
เครื่องแยกหิน	5	0	5	5	0	5	0	5	5	5	0	0	0	10	0	0	5
เครื่องขจัดมัน	0	5	0	0	0	0	5	5	0	0	5	0	7	0	5	0	5
ตะแกรงกลม	5	0	5	5	0	0	0	5	0	0	0	3	0	0	0	0	5
ตะแกรงเหลี่ยมดูไอ	5	0	5	0	5	5	0	5	0	5	0	0	7	0	0	0	5
เครื่องชั่งน้ำหนัก	0	0	0	5	5	0	0	5	0	0	0	0	7	0	0	0	5

รายชื่อเครื่องจักร	คะแนนลำดับความสำคัญของแต่ละปัจจัย																
	(1)10			(2)15				(3)40				(4)15			(5)20		
	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	5.3
	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	7	10	5	5	5
พื้นที่บริเวณปฏิบัติงาน																	
พื้นที่บริเวณปฏิบัติงาน ชั้น 1	5	0	5	5	5	5	0	5	0	5	0	0	7	0	0	0	0
พื้นที่บริเวณปฏิบัติงาน ชั้น 2	5	0	5	5	5	5	0	5	0	5	0	0	7	0	0	0	0
พื้นที่บริเวณปฏิบัติงาน ชั้น 3	5	0	5	5	5	0	0	5	0	0	0	0	7	0	0	0	0

หมายเหตุ - เกณฑ์การให้คะแนน

1. ผลการทำงานของเครื่อง
 - 1.1 ทำให้เกิดฝุ่นละออง
 - 1.2 ทำให้เกิดการหมักหมมของสิ่งสกปรกที่ก่อให้เกิดการอุดตัน
 - 1.3 มีการสิ้นเปลืองทำให้เกิดการฟุ้งกระจายของสิ่งสกปรก
2. สภาพของการปนเปื้อนของสิ่งสกปรก
 - 2.1 กระบวนการและการทำงานของเครื่อง
 - 2.2 สภาพแวดล้อมรอบบริเวณปฏิบัติงาน
 - 2.3 ความไม่สมบูรณ์ของเครื่องจักร
 - 2.4 สัตว์พาหะ
3. ลักษณะของสิ่งสกปรก
 - 3.1 ฝุ่นละออง
 - 3.2 การเกาะตัวเป็นคราบรอยเปื้อน
 - 3.3 เศษขี้วมและริ้วที่ร่วงจากเครื่องจักร
 - 3.4 โยแมงมุม
4. ผลการแบ่งพื้นที่ปฏิบัติงาน
 - 4.1 Cleaning Place
 - 4.2 Semi - clean Place
 - 4.3 Dust Place
5. ผลกระทบต่อผลิตภัณฑ์
 - 5.1 ความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อราในผลิตภัณฑ์
 - 5.2 ความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนทางกายภาพในผลิตภัณฑ์
 - 5.3 ปริมาณและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ได้

ระดับคะแนนที่ได้จากการวิเคราะห์

แผนกคัดคุณภาพข้าว Line A

รายชื่อเครื่องจักร	10	15	40	15	20	% รวม
	คะแนนที่ได้	คะแนนที่ได้	คะแนนที่ได้	คะแนนที่ได้	คะแนนที่ได้	
ถังพักข้าว	50	75	200	105	100	28.64
แอร์ลือก	0	150	200	105	100	30.00
เครื่องหั่นน้ำหนัก	0	150	200	105	100	30.00
เครื่องทำความสะอาด	100	75	200	105	200	36.76
เครื่องแยกหิน	100	150	400	150	100	37.84
พัดลมดูดฝุ่น+ฟิวเตอร์เบ็ค	150	75	400	105	100	44.86
แม่เหล็ก	0	75	0	150	0	12.16
สายพาน	50	105	400	105	100	41.08
เครื่องกะเทาะเปลือก	150	75	200	150	100	36.49
เครื่องสีสีด	100	75	200	105	0	25.95
บีบลมและ ไคร์เซอร์	50	75	400	105	100	39.45
เครื่องตะแกรง โยค 1	100	75	200	105	0	25.95
เครื่องตะแกรง โยค 2	100	75	200	105	0	25.95
เครื่องคัดขนาด # 4.25	150	75	400	105	200	50.27
เครื่องคัดขนาด # 6.00	150	75	400	105	200	50.27
เครื่องตะแกรงอ้วนหอม	150	75	400	105	200	50.27
เครื่องแยกปลาย/ ฝุ่นรำ	150	150	600	105	300	70.54
เครื่องยิงสี ครั้งที่ 1 - 2	100	75	200	45	100	28.11
หลุมกะพ้อ	50	75	200	150	100	31.08

รายชื่อเครื่องจักร	10	15	40	15	20	% รวม
	คะแนนที่ได้	คะแนนที่ได้	คะแนนที่ได้	คะแนนที่ได้	คะแนนที่ได้	
เขนลำสีขง	50	75	200	150	0	25.68
พื้นที่บริเวณปฏิบัติงาน						
ชั้น1 บริเวณปฏิบัติงาน	100	150	200	105	0	30.00
ชั้น2 บริเวณปฏิบัติงาน	100	150	200	105	0	30.00
ชั้น3 บริเวณปฏิบัติงาน	100	150	200	105	0	30.00
ห้องคอนโทรล	100	150	200	105	0	30.00
ห้องย้งตี	100	150	200	105	0	30.00



แผนกคัดคุณภาพข้าว Line B

รายชื่อเครื่องจักร	10	15	40	15	20	% รวม
	กะเกณฑ์ได้	กะเกณฑ์ได้	กะเกณฑ์ได้	กะเกณฑ์ได้	กะเกณฑ์ได้	
เครื่องแยกหิน	100	150	200	150	100	37.84
บ่มลม	50	75	400	105	100	39.45
เครื่องชั่งน้ำหนัก	0	150	200	105	200	35.41
แม่เหล็ก	0	75	0	150	0	12.16
เครื่องขัดขาว ครั้งที่ 1	50	75	200	105	100	28.65
เครื่องขัดขาว ครั้งที่ 2	50	75	200	105	100	28.65
เครื่องขัดมัน	50	75	200	105	100	28.65
เครื่องแยกรำก่อน	50	150	200	150	0	29.73
ตะแกรงเหลี่ยมคัดคูโฮ้	100	75	400	105	0	36.76
เครื่องคัดขนาด # 5.50	100	75	200	105	100	31.35
เครื่องคัดขนาด # 4.50	100	75	200	105	100	31.35
เครื่องคัดขนาด # 5.00	100	75	200	105	100	31.35
เครื่องย้งสี	100	75	200	45	100	28.11
เครื่องร่อนรำ	50	150	200	150	0	29.73
หลุมกะหือและกะหือ	50	75	200	150	100	31.08
เขนสำลียง	50	75	200	150	0	25.68
สายพานได้ถังพัก 24 ใบ	50	75	200	150	0	25.68
หัวลมดูดฝุ่น	150	75	400	105	100	44.86
ฟิวเตอร์เบ็ด	150	75	400	105	100	44.86
พื้นที่บริเวณปฏิบัติงาน						

รายชื่อเครื่องจักร	10	15	40	15	20	% รวม
	คะแนนที่ได้	คะแนนที่ได้	คะแนนที่ได้	คะแนนที่ได้	คะแนนที่ได้	
พื้นที่บริเวณปฏิบัติงาน ชั้น 1	100	150	200	105	0	30.00
พื้นที่บริเวณปฏิบัติงาน ชั้น 2	100	150	200	105	0	30.00
พื้นที่บริเวณปฏิบัติงาน ชั้น 3	100	150	200	105	0	30.00



แผนกปรับปรุงคุณภาพ

รายชื่อเครื่องจักร	10	15	40	15	20	% รวม
	คะแนนที่ได้	คะแนนที่ได้	คะแนนที่ได้	คะแนนที่ได้	คะแนนที่ได้	
ถังรับวัตถุดิบ	100	75	400	105	0	36.76
แม่เหล็ก	0	75	0	150	0	12.16
สายพานใต้ถังพัก 36 ใบ	50	75	200	105	0	23.24
เครื่องยิงสี ครั้งที่ 1	100	75	200	45	100	28.11
เครื่องยิงสี ครั้งที่ 2	100	75	200	45	100	28.11
พัดลมดูดฝุ่น+พิวเตอร์แบ็ค	150	75	400	105	100	44.86
ถังพัก 36 ใบ	50	0	200	105	100	24.59
เครื่องทำความสะอาด	100	75	400	105	200	47.57
หลุมกะพ้อและกะพ้อ	50	75	200	150	100	31.08
สายพานลำเลียง	50	75	200	150	0	25.68
เครื่องแยกหิน	100	150	200	150	100	37.84
เครื่องขจัดมัน	50	75	400	105	200	44.86
ตะแกรงกลม	100	150	400	105	0	40.81
ตะแกรงเหลี่ยมคูโอ้	100	150	400	105	100	46.22
เครื่องชั่งน้ำหนัก	0	150	200	105	10	30.00
เครื่องคัดขนาด	100	75	200	45	100	28.11
พื้นที่ปฏิบัติงาน						
พื้นที่บริเวณปฏิบัติงาน ชั้น 1	100	150	200	105	0	30.00
พื้นที่บริเวณปฏิบัติงาน ชั้น 2	100	150	200	105	0	30.00
พื้นที่บริเวณปฏิบัติงาน ชั้น 3	100	150	200	105	0	30.00

วิธีทำความสะอาดเครื่องจักรใน Line A

รายชื่อเครื่องจักร	% รวม	ความถี่ในการทำสะอาด				วิธีการทำความสะอาด									
		ทุกกะ	ทุกวัน	ทุกอาทิตย์	ทุกเดือน	การกวาด		ใช้ลมเป่า		เครื่องดูดฝุ่น	ใช้ผ้าเช็ด	ใช้แปรงขัด	ใช้น้ำล้าง	ใช้น้ำยาล้าง	
		50.51-75.00	25.51-50.50	10.51-25.50	1.00-10.50	ฝุ่น ตะออง	เศษข้าว ร่วง	ฝุ่น ตะออง	เศษ สกปรก	ฝุ่นที่หุ้ง กระจาย	คราบ รอยเปื้อน	เกิดการอุดตัน และหมักหมม	คราบเกาะ ติดแน่น	เกิดการ หมักหมมที่ก่อให้เกิดเชื้อรา	
ถังพักข้าว	39.40		✓			✓	✓	✓							
แอร์ดีดอก	30.00		✓					✓							
เครื่องชั่งน้ำหนัก	30.00		✓					✓			✓				
เครื่องทำความสะอาด	36.76		✓					✓							
เครื่องแยกหิน	37.84		✓					✓							
พัดลมดูดฝุ่น+ฟิวเตอร์ แป็ค	44.86		✓			✓		✓							
แม่เหล็ก	12.16			✓				✓			✓				
สายพาน	41.08		✓					✓							
เครื่องกะเทาะเปลือก	36.49		✓					✓							
เครื่องสีฟัด	25.95		✓					✓							
บีมลมและ ไคร์เออร์	39.45		✓					✓							
เครื่องตะแกรง โยค 1	25.95		✓					✓							
เครื่องตะแกรง โยค 2	25.95		✓					✓							
เครื่องคัดขนาด # 4.25	50.27		✓					✓							
เครื่องคัดขนาด # 6.00	50.27		✓					✓							
เครื่องตะแกรงอ้วนหอม	50.27		✓					✓							

รายชื่อเครื่องจักร	% รวม	ความถี่ในการทำความสะอาด				วิธีการทำความสะอาด									
		ทุกกะ	ทุกวัน	ทุกอาทิตย์	ทุกเดือน	การกวาด		ใช้ลมเป่า		เครื่องดูดฝุ่น	ใช้ผ้าเช็ด	ใช้แปรงขัด	ใช้น้ำล้าง	ใช้น้ำยาล้าง	
		50.51-75.00	25.51-50.50	10.51-25.50	1.00-10.50	ฝุ่น ละออง	เศษข้าว ร่วง	ฝุ่น ละออง	เศษ สกปรก	ฝุ่นที่ฟุ้ง กระจาย	ควาบ รอยเปื้อน	เกิดการอุดตัน และหมักหมม	ควาบเกาะ ติดแน่น	เกิดการ หมักหมมที่ก่อ ให้เกิดเชื้อรา	
เครื่องแยกปลาย/ฝุ่นรำ	70.54	✓						✓							
เครื่องยิงสี ครั้งที่ 1	28.11		✓			✓		✓		✓	✓				
เครื่องยิงสีครั้งที่ 2	28.11		✓			✓		✓		✓	✓				
หลุมกะพ้อ	31.08		✓			✓		✓							
เซนลำเลียง	25.68		✓					✓							
พื้นที่บริเวณ															
ชั้น1 บริเวณปฏิบัติงาน			✓			✓	✓	✓							
ชั้น2 บริเวณปฏิบัติงาน			✓			✓	✓	✓							
ชั้น3 บริเวณปฏิบัติงาน			✓			✓	✓	✓							
ห้องคอนโทรล			✓			✓	✓	✓							
ห้องยิงสี			✓			✓	✓	✓							

แผนกคัดคุณภาพข้าว Line B

รายชื่อเครื่องจักร	% รวม	ความถี่ในการทำความสะอาด				วิธีการทำความสะอาด									
		ทุกกะ	ทุกวัน	ทุกอาทิตย์	ทุกเดือน	การกวาด		ใช้ลมเป่า		เครื่องดูดฝุ่น	ใช้ผ้าเช็ด	ใช้แปรงขัด	ใช้น้ำล้าง	ใช้น้ำยาล้าง	
		50.51- 75.00	25.51- 50.50	10.51- 25.50	1.00- 10.50	ฝุ่น ละออง	เศษข้าว ร่วง	ฝุ่น ละออง	เศษ สกปรก	ฝุ่นที่ฟุ้ง กระจาย	คราบ รอยเปื้อน	เกิดการอุดตัน และหมักหมม	คราบเกาะ ติดแน่น	เกิดการ หมักหมมที่ก่อให้เกิดเชื้อรา	
เครื่องแยกหิน	37.84	✓						✓							
บีมลม	39.45		✓					✓							
เครื่องชั่งน้ำหนัก	35.41		✓					✓			✓				
แม่เหล็ก	12.16			✓				✓			✓				
เครื่องขัดขาว ครั้งที่ 1	28.65		✓					✓			✓				
เครื่องขัดขาว ครั้งที่ 2	28.65		✓					✓			✓				
เครื่องแยกรำก้อน	29.73		✓					✓							
ตะแกรงเหลี่ยมคูโฮ้	36.76		✓					✓							
เครื่องคัดขนาด # 5.50	31.35		✓					✓							
เครื่องคัดขนาด # 4.50	31.35		✓					✓							
เครื่องคัดขนาด # 5.00	31.35		✓					✓							
เครื่องยิงสี	28.11		✓					✓			✓				
เครื่องร่อนรำ	29.73		✓					✓							
หลุมกะป้อและกะป้อ	31.08		✓			✓	✓	✓							
เซนถ้ำเลี้ยง	25.68		✓					✓							
สายพานใต้ถังพัก 24 โชม	25.68		✓					✓			✓				
พัดลมดูดฝุ่น	44.86		✓					✓							

รายชื่อเครื่องจักร	% รวม	ความถี่ในการทำความสะอาด				วิธีการทำความสะอาด									
		ทุกกะ	ทุกวัน	ทุกอาทิตย์	ทุกเดือน	การกวาด		ใช้ลมเป่า		เครื่องดูดฝุ่น	ใช้ผ้าเช็ด	ใช้แปรงขัด	ใช้น้ำล้าง	ใช้น้ำยาล้าง	
		50.51- 75.00	25.51- 50.50	10.51- 25.50	1.00- 10.50	ฝุ่น ละออง	เศษข้าว ร่วง	ฝุ่น ละออง	เศษ สกปรก	ฝุ่นที่ฟุ้ง กระจาย	คราบ รอยเปื้อน	เกิดการจุดตัน และหมักหมม	คราบเกาะ ติดแน่น	เกิดการ หมักหมมที่ก่อ ให้เกิดเชื้อรา	
ฟิวเตอร์เบ็ค	44.86		✓					✓							
เครื่องขัดมัน	28.65		✓					✓							
ตะแกรงกลม	40.80		✓					✓			✓				
พื้นที่ปฏิบัติงาน															
พื้นที่ปฏิบัติงาน ชั้น 1	30.00		✓			✓	✓	✓							
พื้นที่ปฏิบัติงาน ชั้น 2	30.00		✓			✓	✓	✓							
พื้นที่ปฏิบัติงาน ชั้น 3	30.00		✓			✓		✓							



แผนปรับปรุงคุณภาพ

รายชื่อเครื่องจักร	% รวม	ความถี่ในการทำความสะอาด				วิธีการทำความสะอาด									
		ทุกกะ	ทุกวัน	ทุกอาทิตย์	ทุกเดือน	การกวาด		ใช้ลมเป่า		เครื่องดูดฝุ่น	ใช้ผ้าเช็ด	ใช้แปรงขัด	ใช้น้ำล้าง	ใช้น้ำยาล้าง	
		50.51-75.00	25.51-50.50	10.51-25.50	1.00-10.50	ฝุ่น ละออง	เศษข้าว ร่วง	ฝุ่น ละออง	เศษ สกปรก	ฝุ่นที่ฟุ้ง กระจาย	คราบ รอยเปื้อน	เกิดการอุดตัน และหมักหมม	คราบเกาะ ติดแน่น	เกิดการ หมักหมมที่ก่อให้เกิดเชื้อรา	
ถังรับวัตถุคืบ	36.76		✓				✓	✓							
แม่เหล็ก	12.16			✓				✓				✓			
สายพานใต้ถังพัก 36 ใบน/พื้น	23.24			✓		✓	✓	✓		✓	✓				
เครื่องยิงสี ครั้งที่ 1	28.11		✓					✓		✓	✓				
เครื่องยิงสี ครั้งที่ 2	28.11		✓					✓		✓	✓				
พัดลมดูดฝุ่น*ฟิวเตอร์ แม่ค	44.86		✓					✓							
ถังพัก 36 ใบน				✓		✓	✓	✓		✓	✓				
เครื่องทำความสะอาด	47.57		✓					✓							
หลุมกะพ้อและกะพ้อ	31.08		✓			✓	✓	✓							
สายพานลำเลียง	25.68		✓					✓							
เครื่องแยกหิน	37.84	✓						✓				✓			
เครื่องขัดมัน	44.86		✓					✓				✓			
ตะแกรงกลม	40.81		✓					✓							
ตะแกรงเหลี่ยมดูใช้	46.22		✓					✓							
ถังรับวัตถุคืบ	36.76		✓				✓	✓							

บรรณานุกรม

สุวิมล กীরติพิบูล. 2543 ระบบการจัดการและควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัย (Good Manufacturing Practice) สำนักพิมพ์ ศ.ศ.ท. (สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยีไทย-ญี่ปุ่น).

