

การติดฉลาก – ข้อกำหนดทั่วไป

หน่วยงานอาหาร (Food Authority) ของ NSW

มีหน้าที่กำกับดูแลข้อกำหนดเกี่ยวกับฉลากตามกฎหมายมาตรฐานอาหารของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (กฎหมาย) นอกจากนี้ หน่วยงานอาหารยังบังคับใช้กฎหมายอาหารของ NSW ปี 2003 ที่จะมีหัวข้อเกี่ยวกับการห้ามติดแสดงฉลากที่มีข้อมูลเท็จที่อาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดได้

หน่วยงานอาหารไม่มีหน้าที่รับผิดชอบดังต่อไปนี้:

- การมีอยู่และความถูกต้องของน้ำหนักรวมและข้อความการวัด ซึ่งเป็นความรับผิดชอบของสถาบันการวัดแห่งชาติ (อย่างไรก็ตาม หน่วยงานอาหารมีหน้าที่รับผิดชอบข้อความส่วนประกอบเป็นร้อยละ)
- บาริโค้ด
- รหัสรีซีเคิล
- ส่วนประกอบและฉลากอาหารสัตว์เลี้ยง
- ผลิตภัณฑ์เพื่อการรักษา (เช่น อาหารช่วยเหลือและอาหารเสริม) ที่จดทะเบียนไว้กับหน่วยงานสินค้าเพื่อการรักษา (Therapeutic Goods Administration) ซึ่งจะอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงานดังกล่าว
- ฉลากประเทศต้นกำเนิด

การติดฉลากอาหาร

การติดฉลากอาหารจะช่วยบอกผู้บริโภคให้ทราบถึงทราบคุณสมบัติของอาหารที่วางขาย ข้อมูลที่แสดงบนฉลากจะต้อง:

- มองเห็นได้จากด้านนอกของบรรจุภัณฑ์
- ชัดเจนไม่คลุมเครือ
- ไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด

อาหารไม่มีบรรจุภัณฑ์ (Unpackaged food)

ได้รับการยกเว้นจากข้อกำหนดเรื่องฉลากเกือบทุกข้อ

อย่างไรก็ตาม ผู้บริโภคต้องได้รับข้อมูลบางอย่าง

(กฎเกณฑ์ที่หัวข้อการยกเว้นจากฉลาก) นอกจากนี้

อาหารมีบรรจุภัณฑ์บางอย่างก็ได้รับการยกเว้นจากข้อกำหนด

เรื่องฉลากบางข้อหรือทุกข้อ

(ดูที่หัวข้อการยกเว้นจากฉลาก)

ตามกฎหมายอาหาร ข้อมูลโฆษณา (Advertising information) จะถือว่าเทียบเท่ากับฉลาก

ฉลากอาหารต้องมีข้อมูลต่อไปนี้

ในฉลากอาหารต้องระบุ:

- **ชื่ออาหาร** ตามที่กำหนดไว้ในกฎหมาย หรือชื่อ/คำอธิบายที่บรรยายลักษณะที่แท้จริงของอาหาร
- **'รุ่น' การผลิต** ของอาหารที่จัดเตรียมขึ้นภายใต้สภาวะเดียวกัน และระหว่างช่วงเวลานั้นๆ (ในบางกรณี รหัสวันที่ก็เพียงพอสำหรับการผ่านตามข้อกำหนดเรื่องเลขล๊อตการผลิตแล้ว)
- **ชื่อและที่อยู่ในประเทศหรือนิวซีแลนด์** ของผู้จำหน่ายอาหารดังกล่าว (เช่น ผู้ผลิต ผู้ท่าตลาด หรือผู้นำเข้า)
- **รายการส่วนผสม**
- **ข้อความอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์** ไม่ว่าจะใช้คำว่า 'วันหมดอายุ' หรือ 'วันควรบริโภคก่อน' (กฎเกณฑ์รายละเอียดเพิ่มเติมได้จากเอกสารที่เกี่ยวข้อง **ฉลาก – การทำเครื่องหมายวัน, สภาวะการเก็บรักษา และคำแนะนำการใช้งาน**)
- **คำแนะนำการใช้งานและการเก็บรักษา** เมื่อจำเป็นต้องมีเนื่องจากเหตุผลด้านสุขภาพและความปลอดภัย หรือเพื่อให้ได้อายุการเก็บรักษาตามที่ระบุ
- **กรอบข้อมูลโภชนาการ (NIP)** จะแสดงปริมาณสารอาหารพื้นฐานที่อยู่ในอาหาร ต่อหน่วยบริโภคและต่อ 100 กรัมของอาหารดังกล่าว อาหารมีบรรจุภัณฑ์บางชนิดจะได้รับยกเว้นจากข้อ

ข้อกำหนดเรื่อง NIP นี้ เช่น เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ น้ำสมุนไพรและเครื่องเทศ และขนมที่ทำไว้แล้ว

- **ประเทศต้นกำเนิด** ของผลิตภัณฑ์และส่วนประกอบ (กฎเกณฑ์ต่อคณะกรรมการการแข่งขันและผู้บริโภคของออสเตรเลีย)
- **คำเตือนและข้อความแนะนำ** และประกาศว่ามีสารอะไรบางอย่างที่อาจส่งผลเสียต่อสุขภาพของคนที่เป็นภูมิแพ้และอ่อนไหวต่ออาหารได้ (กฎเกณฑ์เอกสารที่เกี่ยวข้อง **ภูมิแพ้อาหารและการแพ้อาหาร**)

อาหารแบ่งบรรจุ

ธุรกิจค้าปลีกมักจะมีอาหารแบบบรรจุปริมาณมาก เช่น

ก้อนเนยแข็งที่มีรูปร่างเหมือนล้อ ผลิตภัณฑ์จำพวกแฮม

(Smallgoods) นัทและพัลส์

แล้วแบ่งบรรจุและใส่ในบรรจุภัณฑ์ใหม่ ณ

สถานที่ประกอบการค้าปลีก

ผู้ค้าปลีกจะจัดแสดงอาหารเหล่านี้ไว้ในตู้แบบบริการตัวเอง

แม้ว่าอาหารแบ่งบรรจุเหล่านี้จะต้องมีข้อมูลฉลาก

(ตามที่ระบุไว้ข้างต้น)

แต่ก็มีทางเลือกอื่นที่ผู้ค้าปลีกสามารถเลือกทำได้เพื่อให้ถูกต้องตามกฎหมายนี้ ผู้ค้าปลีกสามารถเลือกที่จะ:

- แนบฉลากหนึ่งใบไว้กับอาหารแบ่งบรรจุแต่ละบรรจุภัณฑ์ หรือ
- ติดแสดงข้อมูลฉลากไว้กับป้าย/สมุดเล่มเล็กหรือกระดาษฉีกที่อยู่ใกล้กับอาหารแบ่งบรรจุ ข้อมูลดังกล่าวจะต้องอ่านออกและผู้ใช้บริโภคควรสามารถแยกแยะได้ทันทีว่าข้อมูลใดเป็นของอาหารแบ่งบรรจุชนิดใด อย่างไรก็ตาม ข้อมูลที่อาจเปลี่ยนแปลงบ่อยหรือมีความจำเป็นต่อการปกป้องความปลอดภัยของผู้บริโภค (ตัวอย่างเช่น วันหมดอายุ รหัสส่วนการผลิต สภาวะการเก็บรักษา สารก่อภูมิแพ้)

นั้นควรประกาศไว้บนฉลากที่ติดอยู่กับอาหารแบ่งบรรจุ

การยกเว้นจากฉลาก

อาหารที่วางขายปลีกบางประเภทจะได้รับการยกเว้นจากข้อกำหนดเรื่องฉลากทั่วไป อาหารจะได้รับการยกเว้นถ้า:

- ไม่มีบรรจุภัณฑ์
- อยู่ในบรรจุภัณฑ์ 'ภายใน' ที่ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อขายโดยไม่บรรจุภัณฑ์ภายนอก
- ผลิตภัณฑ์บรรจุ ณ สถานที่ประกอบการที่ขายอาหารดังกล่าว:
 - การจะจัดได้ว่าอาหารใด 'ผลิต' และ 'บรรจุ' ณ สถานที่ประกอบการที่ขายนั้น จะต้องมีการแปรรูป ณ สถานที่ประกอบการโดยการเปลี่ยนแปลงลักษณะของอาหารดังกล่าวก่อนจะใส่ลงในบรรจุภัณฑ์ ณ สถานที่นั้น นั่นก็คือ การแปรรูปอาหารและนำมาใส่บรรจุภัณฑ์ใหม่จากปริมาณมากเป็นชิ้นเล็กลงเพื่อขายนั้นจะไม่ทำให้อหารดังกล่าวได้รับการยกเว้นเรื่องฉลาก
- ใส่บรรจุภัณฑ์ต่อหน้าผู้ซื้อ:
- ผู้ค้าปลีกสามารถขายอาหารโดยไม่ต้องมีฉลากบนบรรจุภัณฑ์ก็ได้ถ้าลูกค้ามองเห็นการใส่อาหารดังกล่าวลงในบรรจุภัณฑ์ โดยที่ลูกค้าสามารถสอบถามเกี่ยวกับอาหารดังกล่าวกับผู้ให้บริการได้
- อาหารมีบรรจุภัณฑ์ที่วางแสดงอยู่ในตู้แบบช่วยเหลือลิฟท์ที่จะลิฟท์อาหารเมื่อลูกค้าร้องขอ
- ผักผลไม้เติมลูกหรือตัดแต่งแล้วในบรรจุภัณฑ์ที่ยังมองเห็นลักษณะและคุณภาพของอาหารดังกล่าวได้ (เมล็ดพืชงอกไม่ได้รับการยกเว้นในข้อนี้)
- ส่งมาในบรรจุภัณฑ์และพร้อมบริโภคเมื่อผู้บริโภคสั่งซื้อ
- ขายในงานระดมทุนการกุศล (گردناடுเอกสารที่เกี่ยวข้องข้อกำหนดความปลอดภัยอาหารสำหรับองค์กรการกุศลและไม่แสวงหาผลกำไร)

แต่อาหารที่ได้รับการยกเว้นก็ยังต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของคำเตือนหลายอย่างที่กฎหมายกำหนดไว้เพื่อเหตุผลด้านความปลอดภัย

และเพื่ออาหารที่มีการตัดแปลงทางพันธุกรรมหรือฉายรังสี

ยกเว้นเมื่อมีรอยัลเจลลี่ อาหารตัดแปลงพันธุกรรม และอาหารฉายรังสี

ท่านสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดนี้ได้โดยติดตามข้อมูลที่จำเป็นไว้พร้อมกับอาหาร (ต้องทำถ้าเป็นรอยัลเจลลี่) หรือแจ้งข้อมูลให้แก่ผู้ซื้อเมื่อร้องขอ

ข้อมูลเพิ่มเติม

- ข้อมูลนี้เป็นเพียงสรุปทั่วไปและไม่ครอบคลุมทุกสถานการณ์
 - ธุรกิจอาหารต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดทุกข้อของกฎหมายมาตรฐานอาหารและกฎหมายอาหารปี 2003 (NSW) ท่านสามารถชมเว็บไซต์ของหน่วยงานอาหารได้ที่ www.foodauthority.nsw.gov.au
- อีเมลสอบถามได้ที่ food.contact@dpi.nsw.gov.au
- โทรหาสายด่วนได้ที่ 1300 552 406
- ดูข้อมูลการติดฉลากได้ในส่วนที่ 1.2 ของกฎหมายมาตรฐานอาหาร www.fsanx.com.au
- แวะชมเว็บไซต์ของหน่วยงานสินค้าเพื่อการรักษา: www.tga.gov.au
- แวะชมเว็บไซต์ของคณะกรรมการการแข่งขันและผู้บริโภคของออสเตรเลีย www.accc.gov.au

ประวัติหน่วยงานอาหารของรัฐ NSW หน่วยงานอาหารของรัฐ NSW (NSW Food Authority) เป็นองค์กรของรัฐบาลที่ช่วยยืนยันว่าอาหารในรัฐ NSW จะปลอดภัยและมีฉลากที่ถูกต้อง เปรียบเทียบร่วมกับผู้บริโภค อุตสาหกรรม

และองค์กรอื่น ๆ ของรัฐบาลเพื่อลดการเกิดอาหารเป็นพิษลงให้เหลือน้อยที่สุดด้วยการให้ข้อมูลและกำกับดูแลการผลิตที่ปลอดภัย การเก็บรักษา การขนส่ง การประชาสัมพันธ์ และการจัดเตรียมอาหาร