



ประกาศจังหวัดสมุทรสงคราม
เรื่อง นโยบายส่งเสริมและรณรงค์ให้แสดงฉลากน้ำตาลมะพร้าวให้ถูกต้องตามกฎหมาย
เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและยกระดับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น

จังหวัดสมุทรสงคราม เป็นแหล่งผลิตน้ำตาลมะพร้าวที่สำคัญและมีชื่อเสียงในระดับประเทศ ฉลากน้ำตาลมะพร้าวที่ถูกต้อง ครบถ้วน และตรงตามข้อเท็จจริง จึงมีความสำคัญยิ่งต่อการคุ้มครองผู้บริโภค ยกระดับเกษตรกร สร้างรายได้แก่ผู้ผลิตน้ำตาลมะพร้าวแท้ ส่งเสริมภาพลักษณ์สินค้าตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในเรื่องการควบคุมมาตรฐานสถานที่ผลิต ฉลากอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๕๐) พ.ศ. ๒๕๖๗ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๑๙ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๗ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค หากไม่ดำเนินการจะมีความผิดตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง จังหวัดสมุทรสงคราม จึงกำหนดนโยบายและแนวทางเพื่อให้ผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่ายน้ำตาลมะพร้าวดำเนินการ ดังนี้

ข้อ ๑ ส่งเสริมการแสดงฉลากที่ถูกต้องตามกฎหมาย ให้แสดงฉลากน้ำตาลมะพร้าว ที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค หรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร เป็นภาษาไทย โดยระบุข้อมูลที่ถูกต้อง และครบถ้วน ได้แก่ (๑) ชื่ออาหารตรงกับส่วนประกอบ (๒) เลขสารบบอาหาร (อย.) แล้วแต่กรณี (๓) ชื่อและที่ตั้ง ผู้ผลิต/ผู้แบ่งบรรจุ (๔) ปริมาณสุทธิในหน่วยเมตริก (๕) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละ (๖) ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร (กรณีมีซัลไฟต์) (๗) ข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี) (๘) อายุการเก็บรักษา พร้อมคำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

ข้อ ๒ แสดงข้อมูลตรงตามข้อเท็จจริง ห้ามแสดงข้อความ รูปภาพ หรือเครื่องหมายที่ทำให้ ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับส่วนประกอบ วิธีผลิต หรือคุณภาพของน้ำตาลมะพร้าว

ข้อ ๓ สนับสนุนและส่งเสริมผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่าย จังหวัดสมุทรสงคราม มีนโยบายส่งเสริม และประชาสัมพันธ์ผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่ายน้ำตาลมะพร้าวให้ปฏิบัติ ยกระดับมาตรฐานคุณภาพของสินค้าภายใต้ กฎหมายอย่างเคร่งครัด เพื่อยกระดับมาตรฐานและภาพลักษณ์ของน้ำตาลมะพร้าวของจังหวัดสมุทรสงคราม

ข้อ ๔ รณรงค์สร้างความรู้ความเข้าใจ ให้ทุกภาคส่วนราชการรณรงค์สนับสนุนให้ความรู้แก่ผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย และประชาชน เพื่อสร้างความร่วมมือลดปัญหาการแสดงฉลากอาหารไม่ตรงตามข้อเท็จจริงและไม่ถูกต้อง

ทั้งนี้ ประกาศฉบับนี้มุ่งเน้นการสร้างความตระหนักรู้ ความสมัครใจ และความรับผิดชอบร่วมกัน ของผู้ผลิตน้ำตาลมะพร้าว ผู้จัดจำหน่ายน้ำตาลมะพร้าว และผู้บริโภค เพื่อให้การปฏิบัติตามกฎหมาย เป็น “บรรทัดฐานของสังคม” อันจะนำไปสู่ความยั่งยืนของอาชีพการผลิตน้ำตาลมะพร้าวและคุณภาพชีวิต ของประชาชนในจังหวัดสมุทรสงคราม จึงประกาศให้ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายน้ำตาลมะพร้าวทราบและถือปฏิบัติ ดังมีรายละเอียดปรากฏตามเอกสารแนบท้ายประกาศ หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักงาน สาธารณสุขจังหวัดสมุทรสงคราม โทรศัพท์ ๐ ๓๔๗๑ ๖๘๘๘ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๙

(นายชัยย แสงอินทร์)
ผู้ว่าราชการจังหวัดสมุทรสงคราม

เอกสารแนบท้าย ประกาศจังหวัดสมุทรสงคราม เรื่องนโยบายส่งเสริมและรณรงค์การแสดงผลงานน้ำตาลมะพร้าว ให้ถูกต้องตามกฎหมายเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและยกระดับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ลงวันที่ ๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๙

ตัวอย่าง ฉลากผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าวที่ถูกต้องตามกฎหมาย

สำหรับกรณีที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค หรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร

กรณีที่ ๑ น้ำตาลมะพร้าวแท้/น้ำตาลมะพร้าว ๑๐๐ %

น้ำตาลมะพร้าวแท้ ตรารักษ์แม่กลอง

ส่วนประกอบที่สำคัญ:

น้ำตาลมะพร้าว ๑๐๐ % (หากประสงค์แสดงก็ได้)

ข้อมูลวัตถุดิบอาหาร (ถ้ามี)

ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : (ถ้ามี)

ผลิตโดย.....

บ้านเลขที่.... ต. อ. จ. สมุทรสงคราม

ควรบริโภคก่อน :

.....

คำแนะนำการเก็บรักษา: (ถ้ามี)

ถ้าประสงค์ขอรับเลขอย. 

น้ำหนักสุทธิ.....กรัม

หรือ ปริมาตรสุทธิ.....มิลลิลิตร

กรณีที่ ๓ “น้ำตาลผสมน้ำตาลมะพร้าว”

น้ำตาลผสมน้ำตาลมะพร้าว ตรารักษ์แม่กลอง

ส่วนประกอบที่สำคัญ:

น้ำตาลทราย.....%

กลูโคสไซรัป.....%

น้ำ.....%

น้ำตาลมะพร้าว%

อื่นๆ (ถ้ามี).....%

ข้อมูลวัตถุดิบอาหาร (ถ้ามี)

ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : (ถ้ามี)

ผลิตโดย.....

บ้านเลขที่.... ต. อ. จ. สมุทรสงคราม

ควรบริโภคก่อน :

.....

คำแนะนำการเก็บรักษา: (ถ้ามี)

น้ำหนักสุทธิ.....กรัม

หรือ ปริมาตรสุทธิ.....มิลลิลิตร

กรณีที่ ๒ ผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าว หรือ

น้ำตาลมะพร้าว ระบุ ... % หรือ น้ำตาลมะพร้าวผสม

หรือ น้ำตาลมะพร้าวผสมน้ำตาลทราย

เงื่อนไข : มีน้ำตาลมะพร้าวเป็นส่วนประกอบหลัก

(น้ำตาลมะพร้าวตั้งแต่ ๕๐ % ขึ้นไป)

ผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าว/ น้ำตาลมะพร้าว ... % ตรารักษ์แม่กลอง

ส่วนประกอบที่สำคัญ:

น้ำตาลมะพร้าว.....%

น้ำตาลทราย.....%

ข้อมูลวัตถุดิบอาหาร (ถ้ามี)

ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : (ถ้ามี)

ผลิตโดย.....

บ้านเลขที่.... ต. อ. จ. สมุทรสงคราม

ควรบริโภคก่อน :

.....

คำแนะนำการเก็บรักษา: (ถ้ามี)

ถ้าประสงค์ขอรับเลขอย. 

น้ำหนักสุทธิ.....กรัม

หรือ ปริมาตรสุทธิ.....มิลลิลิตร

กรณีที่ ๔ ผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำตาลอื่นนอกเหนือจากน้ำตาล
มะพร้าวเป็นส่วนประกอบหลัก “น้ำตาลผสม”

น้ำตาลผสม ตรารักษ์แม่กลอง

ส่วนประกอบที่สำคัญ:

น้ำตาลทราย.....%

กลูโคสไซรัป.....%

น้ำ.....%

อื่นๆ (ถ้ามี).....%

ข้อมูลวัตถุดิบอาหาร (ถ้ามี)

ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : (ถ้ามี)

ผลิตโดย.....

บ้านเลขที่.... ต. อ. จ. สมุทรสงคราม

ควรบริโภคก่อน:

คำแนะนำการเก็บรักษา: (ถ้ามี)

น้ำหนักสุทธิ.....กรัม

หรือ ปริมาตรสุทธิ.....มิลลิลิตร

๑. ชื่ออาหาร ต้องสอดคล้องกับส่วนประกอบที่สำคัญ ไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ
 - ๑.๑ กรณีมีน้ำตาลมะพร้าวเป็นส่วนประกอบเพียงอย่างเดียว นั่นคือมี น้ำตาลมะพร้าว ๑๐๐ % ให้ใช้ชื่ออาหารเป็น “น้ำตาลมะพร้าวแท้” หรือ “น้ำตาลมะพร้าว” หรือ “น้ำตาลช่อดอกมะพร้าว”
 - ๑.๒ กรณีมีน้ำตาลมะพร้าวเป็นส่วนประกอบหลัก (น้ำตาลมะพร้าวตั้งแต่ ๕๐% ขึ้นไป) ให้ใช้ชื่ออาหารเป็น “ผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าว” หรือ “น้ำตาลมะพร้าวผสม” หรือ “น้ำตาลมะพร้าวผสมน้ำตาลทราย” หรือ น้ำตาลมะพร้าว ระบุ ... %
 - ๑.๓ กรณีมีน้ำตาลอื่นๆเป็นส่วนประกอบหลัก (น้ำตาลมะพร้าวไม่ถึง ๕๐%) โดยในส่วนประกอบยังคงมีน้ำตาลมะพร้าวบ้าง ให้ใช้ชื่ออาหารเป็น “น้ำตาลผสมน้ำตาลมะพร้าว” โดยใช้ชื่ออาหารจากชนิดของวัตถุดิบน้ำตาลหลักที่นำมาผสมในสูตร
 - ๑.๔ กรณีมีน้ำตาลอื่นๆเป็นส่วนประกอบหลัก (น้ำตาลมะพร้าวไม่ถึง ๕๐%) โดยในส่วนประกอบไม่มีน้ำตาลมะพร้าวผสมอยู่ ให้ใช้ชื่ออาหารเป็น “น้ำตาลผสม” โดยใช้ชื่ออาหารจากชนิดของวัตถุดิบน้ำตาลหลักที่นำมาผสมในสูตร
 - ๑.๕ ตามข้อ ๑.๑ หากมีลักษณะทางกายภาพของน้ำตาลมะพร้าว ให้ระบุข้อความใดข้อความหนึ่งประกอบชื่ออาหารด้วยหรือไม่ก็ได้
 - (๑) ลักษณะเป็นก้อนบรรจุในภาชนะนั้นๆ อาจใช้ชื่ออาหาร เช่น “น้ำตาลปีบ” “น้ำตาลมะพร้าวปีบ” “น้ำตาลมะพร้าวปีก”
 - (๒) ลักษณะเป็นของเหลวข้นเหนียว อาจใช้ชื่ออาหาร เช่น “ไซรัปช่อดอกมะพร้าว” “น้ำหวานช่อดอกมะพร้าว”
 - (๓) ลักษณะเป็นผงละเอียด อาจใช้ชื่ออาหาร เช่น “น้ำตาลมะพร้าวชนิดผง” “น้ำตาลมะพร้าวผง”
๒. ส่วนประกอบที่สำคัญ (แสดงเป็น % โดยประมาณ) ควรแสดงส่วนประกอบในสูตรให้ครบ ๑๐๐% เช่น

น้ำตาลมะพร้าว ๗๐% น้ำตาลทราย ๓๐%

 - ๒.๑ การคิดร้อยละ หรือ % ของน้ำตาลมะพร้าว มาจากอัตราส่วนของวัตถุดิบน้ำตาลใสจากช่อดอกมะพร้าวต่อวัตถุดิบที่ผลิตทั้งหมด
 - ๒.๒ ถ้ามีส่วนประกอบเป็นน้ำตาลใสจากช่อดอกมะพร้าวเพียงอย่างเดียว จะแสดงส่วนประกอบที่สำคัญหรือไม่ก็ได้
 - ๒.๓ ถ้ามีส่วนประกอบอื่นๆ นอกเหนือจากตัวอย่างที่แสดงข้างต้น ให้ระบุชื่อสารและปริมาณเป็น % ที่ใส่ในสูตรให้ครบทุกชนิด
๓. ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือสำนักงานใหญ่ เช่น

ผลิตโดย บริษัท แม่กลอง จำกัด ๒๐๒ ม.๓ ต.แม่กลอง อ.เมืองสมุทรสงคราม จ.สมุทรสงคราม
๔. การแสดงอายุการเก็บรักษา ให้ใช้ข้อความ “ควรบริโภคก่อน” ควรแสดงวันเดือนและปี เช่น

ควรบริโภคก่อน ๓๑-๐๓-๒๕๖๘ หรือ ๓๑-๐๓-๒๐๒๕, ควรบริโภคก่อน (ปี เดือน วัน) ๒๐๒๕-๐๓-๓๑
๕. ถ้ามีการใช้วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าว ต้องศึกษากฎหมายข้อกำหนดเพิ่มเติม
 - ๕.๑ ปัจจุบันยังไม่อนุญาตให้ใช้สีเหลืองสังเคราะห์ Tartrazine และ Sunset yellow FCF ลงในน้ำตาลมะพร้าว
 - ๕.๒ กรณีมีการใช้สารฟอสเฟต กลุ่มซิลิเฟต ปริมาณที่อนุญาตได้สูงสุดไม่เกิน ๔๐ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม (คำนวณเป็นปริมาณซิลิเฟตไดออกไซด์ที่ตกค้าง) เช่น ใช้สารโซเดียมเมตาโบซิลิเฟต (INS 223) ควรใส่ขณะที่น้ำตาลมะพร้าวที่เกี่ยวข้องได้มาป่นแห้ง ในปริมาณไม่เกิน ๑ กรัมต่อน้ำตาลสด ๔๐ ลิตร โดยถ้ามีการใช้สารฟอสเฟต กลุ่มซิลิเฟต ในข้อ ๕.๒ ให้แสดง ๒ ข้อความบนฉลากเพิ่มเติม ดังนี้
 - (๑) “วัตถุเจือปนอาหาร (INS 223)”
 - (๒) “ข้อมูลผู้แพ้อาหาร: มีซิลิเฟต” กรณีมีการใช้ซิลิเฟตเป็นส่วนประกอบของน้ำตาลมะพร้าวและมีปริมาณมากกว่าหรือเท่ากับ ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ทั้งนี้ ข้อความดังกล่าวอาจใช้ข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกันก็ได้
 - ๕.๓ กฎหมายอนุญาตให้ใช้วัตถุกันเสีย กลุ่มเบนโซอิกและซอร์บิก ได้บางกลุ่มชนิดน้ำตาลมะพร้าวเท่านั้น ให้ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมตาม QR CODE
๖. คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี) ให้ใช้ข้อความ “คำแนะนำในการเก็บรักษา: (แสดงข้อความ เช่น เก็บในภาชนะปิดสนิท)”
๗. ให้แสดงเครื่องหมาย บนฉลาก โดยสามารถตรวจสอบรูปแบบของน้ำตาลมะพร้าว ที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหารตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วยการดำเนินการขอรับเลขสารบบอาหาร ดังนี้
 - ๗.๑ น้ำตาลมะพร้าวแท้ น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลมะพร้าวผสม ผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าว (ผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำตาลมะพร้าวเป็นส่วนประกอบหลัก ส่วนประกอบอื่นนอกเหนือจากน้ำตาลมะพร้าวเป็นน้ำตาลอื่นใดหรือมีการวัตถุเจือปนอาหารที่มีปริมาณการอนุญาตตามกฎหมายกำหนดหรือไม่ก็ได้) จัดเป็นอาหารทั่วไป ได้แก่ น้ำตาล ที่ผ่านการตรวจประเมิน จะประสงค์ขอรับเลขสารบบอาหาร (อย.) หรือไม่ก็ได้
 - ๗.๑ น้ำตาลหลอม น้ำตาลผสมน้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลผสม (ผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำตาลอื่นๆนอกเหนือจากน้ำตาลมะพร้าวเป็นส่วนประกอบหลัก และมีส่วนประกอบอื่นใดนอกเหนือจากน้ำตาลเป็นส่วนประกอบ โดยมีการวัตถุเจือปนอาหารที่มีปริมาณการอนุญาตตามกฎหมายกำหนดหรือไม่ก็ได้) จัดเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก ประเภทอาหารแปรรูปบางชนิด ต้องขอรับเลขสารบบอาหาร (อย.)
๘. ปริมาณของน้ำตาลมะพร้าว หน่วยเป็นระบบเมตริก การแสดงข้อความตามลักษณะทางกายภาพ ดังนี้
 - ๘.๑ น้ำตาลมะพร้าว ที่มีลักษณะเป็นของแข็ง ให้ใช้ข้อความ “น้ำหนักสุทธิ ... กรัมหรือกิโลกรัม”
 - ๘.๒ น้ำตาลมะพร้าวชนิดเหลว ที่มีลักษณะของเหลว ให้ใช้ข้อความ “ปริมาตรสุทธิ ... มิลลิลิตรหรือลิตร”
 - ๘.๓ น้ำตาลมะพร้าวอื่นๆ ที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลวหรือลักษณะอื่น ให้ใช้ข้อความ “น้ำหนักสุทธิ ... กรัมหรือกิโลกรัม”หรือ “ปริมาตรสุทธิ ... มิลลิลิตรหรือลิตร” ก็ได้
๙. ขนาดตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับพื้นที่ฉลาก ข้อความทั้งหมดบนฉลาก ควรมีขนาดตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร โดยศึกษาประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง กำหนดชนิดของสินค้าหีบห่อ หลักเกณฑ์และวิธีการแสดงปริมาณของสินค้าและอัตราเพื่อเหลือเผื่อขาด ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๑ เพิ่มเติมตาม QR CODE

<https://www.fdasamutsongkhram.org/sl/r.php?c=coconutssugar2569>

