

## บทคัดย่อ

กฎหมายของสหภาพยุโรปในส่วนที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารมีหลายด้าน ได้แก่ สุขลักษณะ โภชนาการ ความปลอดภัยจากเชื้อโรคในอาหาร และความปลอดภัยจากสารเคมี (สารปนเปื้อน สารตกค้าง วัตถุเจือปนอาหาร วัสดุบรรจุภัณฑ์สัมผัสกับอาหาร) การศึกษานี้เน้นเฉพาะกฎหมายในหมวดของสารปนเปื้อนและสารตกค้าง โดยทำการรวบรวมและวิเคราะห์ถึงเนื้อหาของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสารตกค้างในอาหารเป็นจำนวน 11 ฉบับ และที่เกี่ยวข้องกับสารตกค้างจำนวน 13 ฉบับ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ทราบถึงเหตุผลของการกำหนดกฎ/ข้อบังคับในแต่ละฉบับ วิธีการดำเนินการ ทิศทางและแนวโน้มของการปรับเปลี่ยนกฎระเบียบอีกในอนาคต และความเชื่อมโยงกับกฎ/ข้อบังคับในกฎหมายฉบับอื่นที่เกี่ยวข้อง และทำการวิเคราะห์เปรียบเทียบกับกฎหมายด้านสารตกค้างและสารปนเปื้อนของไทย ผลที่ได้จากการศึกษาจะเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการด้านอาหาร และเจ้าหน้าที่ในหน่วยงานด้านความปลอดภัยอาหารของภาครัฐและเอกชน โดยทำให้เกิดความเข้าใจและมองเห็นถึงข้อดีข้อเสียของการดำเนินการและกฎหมายของไทยในเชิงเปรียบเทียบกับกฎหมายของสหภาพยุโรป และนำไปใช้ในการแก้ไขปัญหาหรือพัฒนางานใหม่ได้ตรงจุด นอกจากนี้ งานวิจัยนี้ยังทำการศึกษาวเคราะห์ถึงกฎระเบียบ และยุทธศาสตร์การควบคุมการปนเปื้อนสารdioxins และ dioxin-like PCBs ในอาหารและอาหารสัตว์อีกด้วย โดยทำการเปรียบเทียบกฎระเบียบและยุทธศาสตร์ และวิธีดำเนินการของสหภาพยุโรป สหรัฐอเมริกา องค์การอนามัยโลกและคณะกรรมการโคเด็กซ์ และของไทย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ทราบถึงแนวคิด ยุทธวิธีของการกำหนดมาตรการเพื่อควบคุมการปนเปื้อนของสารdioxins และ dioxin-like PCBs ในประเทศที่พัฒนาแล้วและในระดับสากล เนื่องจากสารdioxins และ dioxin-like PCBs เป็นสารมีพิษที่มีอยู่ในสิ่งแวดล้อมทั่วโลกและพบปนเปื้อนในอาหารของคนและสัตว์ สารเหล่านี้ก่อให้เกิดอันตรายหลายอย่างที่รุนแรงต่อสุขภาพของคน เช่น การก่อมะเร็ง การกดภูมิคุ้มกัน การทำให้ระดับฮอร์โมนในร่างกายผิดปกติ การทำให้ระบบสืบพันธุ์ผิดปกติ เป็นต้น ในประเทศที่พัฒนาแล้วได้ให้ความสนใจและพยายามแก้ไขปัญหาการปนเปื้อนของสารเหล่านี้ในสิ่งแวดล้อมและอาหารมานานนับสิบปี ส่วนในประเทศไทยนั้นได้เริ่มดำเนินการไปบ้างแล้วในด้านสิ่งแวดล้อม แต่ในด้านอาหารนั้นยังไม่มีกำหนดยุทธศาสตร์ที่ชัดเจน ผลการศึกษานี้จึงจะเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการด้านอาหาร และเจ้าหน้าที่ในหน่วยงานด้านความปลอดภัยอาหารของภาครัฐและเอกชนสำหรับนำไปใช้เป็นข้อมูลในการพิจารณาวางแผนยุทธศาสตร์ควบคุมการปนเปื้อนของสาร dioxins และ dioxin-like PCBs ในอาหารต่อไป

## **Abstract**

There are several aspects in EU laws that regulate food safety such as hygiene, nutrition, food-borne pathogens and chemicals in food (e.g. food contaminants, residues, food additives, packaging materials in contact with food). The present study emphasizes on contaminant and residue laws, by gathering and analysis of 11 laws and regulations of food residues, and 13 of food contaminants. The objectives of this study are to demonstrate in each regulation the rationale, strategic execution, direction and trend for future revision, the connection with other regulations as well as comparison to Thai relevant regulations. The results from this study will directly benefit food manufacturers and governmental and commercial food safety personnel, creating a better awareness and perspectives in Thai strategies and regulations in comparison to EU regulations, thus enabling them precise problem solving. Furthermore, the present study has also analyzed regulations and strategies of dioxins and dioxin-like PCBs in food and animal feed by comparing the regulations and strategies of EU, US, WHO, CODEX and Thailand. Dioxins and dioxin-like PCBs are global environmental poisons that appear in human food and animal feed, causing severe health risks such as cancers, immunodeficiency, hormonal and reproductive abnormalities. In developed countries, there has long been attention and measures to reduce these chemicals in the environment and in food. Thailand has started the environmental measure recently ; however, the issue in food has not properly been addressed nor measure taken. This part of the study will therefore give the essential data to food manufacturers and governmental and commercial food safety personnel for future development of dioxins and dioxin-like PCBs management strategies.