

รายการอ้างอิง

ภาษาไทย

- ดารณี พานทอง. สถานะการหนีบห่อสินค้าประเภทอาหารในประเทศไทย. วิทยานิพนธ์ปริญญา
มหาบัณฑิตแผนกวิชาการตลาด บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2522.
- ธงชัย สันติวงษ์. การตลาดสำหรับนักบริหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพมหานคร : ไทยวัฒนาพานิช,
2538.
- นวิษฐา จิรภิญโญ. โครงการออกแบบเลขนิเทศเพื่อส่งเสริมการขายเครื่องดื่มสำหรับผู้
ผู้ออกกำลัง ภายใต้ "สิงห์ ACTIVA". จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2540.
- ประณีปดา ทองมาลา. พีแอนด์จี VS เป๊ปซี่โคฟู้ดส์มวดยกคู่ในตลาดมันฝรั่ง. คู่แข่ง ปีที่ 16
ฉบับที่ 217 (กันยายน 2539) : 38-41.
- ประณีปดา ทองมาลา. "เอนเตอร์เทนเมนต์มาร์เก็ตติ้ง" สูตรสำเร็จยกกำลังสองของฟรีโต-เลย์.
คู่แข่ง ปีที่ 17 ฉบับที่ 228 (กุมภาพันธ์ 2540) : 40-43.
- ปุ่น คงเจริญเกียรติและสมพร คงเจริญเกียรติ. บรรจุภัณฑ์อาหาร. กรุงเทพมหานคร : แพคเมทส์,
2541.
- วาสนา ปัญญาวงศ์. ขนมเคี้ยวมัน...ฟันยอดชายในตลาดแบบสแน็ก! สแน็ก!! คู่แข่ง ปีที่ 16
ฉบับที่ 217 (กันยายน 2539) : 164, 166.
- วิบูลย์ ชินบุรพา. บรรจุภัณฑ์สิ่งใกล้ตัวสำหรับนักการตลาด. สยามวิชาการ ปีที่ 1 ฉบับที่ 1
(พฤษภาคม-สิงหาคม 2541) : 44-47.
- วิลาวัลย์ เอื้อบุรณานนท์. กลยุทธ์การส่งเสริมรายการโทรทัศน์ของสถานีโทรทัศน์และผู้ผลิตราย
การในปี 2535 (ปีการศึกษา 2535-2536) ภาควิชาสื่อสารมวลชน จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิตภาควิชาสื่อสารมวลชน บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย, 2536.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์. ศัพท์การตลาดและการโฆษณา. กรุงเทพมหานคร : พัฒนาศึกษา, 2538.
- สาธารณสุข, กระทรวง, สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, กองเผยแพร่และควบคุมการโฆษณา.
"เกร็ดความรู้เกี่ยวกับอาหารและยา", ฉลากอาหาร, 1-2, 2538.
- สาธารณสุข, กระทรวง, สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, กองเผยแพร่และควบคุมการโฆษณา.
"เอกสารเผยแพร่" เรื่อง ฉลากอาหาร, 2537.
- สุโขทัยธรรมมาธิราช, มหาวิทยาลัย. สาขาวิชานิติศาสตร์. เอกสารการสอนชุดวิชาธุรกิจการ
โฆษณา. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- เสรี วงษ์มณฑา. การตลาดเชิงปฏิบัติ. กรุงเทพมหานคร : ธีระฟิล์มและไซเท็กซ์, 2540.

เสรี วงษ์มณฑา. ครบวงจรเรื่องการค้าสารกวดลาด (IMC). กรุงเทพมหานคร : วิสิทธิพัฒนา,
2540.

ภาษาอังกฤษ

Assael, Henry. Consumer behavior and marketing action. International Thomson publishing, 5th ed, 1995.

Danton, Peter de R., Packaging in the marketing mix. Wiltshire : Redwood Press, 1990.

Intarakomalyasut, N. Provinces offer new market researcher. Bangkok Post (21 October 1998) : 13.

Jitpleecheep, S. US giant teams up with Oriental Princess. Bangkok Post (5 November 1998) : 3.

Kapferer Jean-Noel. Strategic brand management : New approaches to creating. Translated by Gibbs P. Toronto : Maxwell Macmillan Canada, 1995.

Kotler, Philip. Marketing management : Analysis, planning, implementation, and control. 8th ed. New York : McGraw-Hill, 1994.

Priwan, Y. German companies seek more business. Bangkok Post (17 November 1998) : 13.

Prone, Michael. Packaging design has stronger ROI potential than many believe. Marketing News (October 11, 1993) : 13.

Rothschild M. L. Marketing communications from fundamentals to strategies. Massachusetts : D.C. Health&Company Lexington, 1987.

Rungfapaisarn, K. Firms compete for single market. The Nation (13 October 1998) : B3.

Sacharow S. The package as a marketing tool. Pennsylvania : Chilton book, 1982.

Schultz, Don E., and Barnes Beth E. Strategic advertising campaigns. 4th ed. Chicago, NTC Business Books, 1995.

Schultz, Don E., Tannenbaum, Stanley I., and Lauterborn, R. F. Integrated marketing communication : Pulling it together & making it work. Chicago, 1995.

Shimp, Terence A. Marketing communications. Forthworth : The Dryden Press, 1989.

ภาคผนวก ก

ข้อมูลผู้ประกอบการ

1. วันที่สัมภาษณ์
2. ชื่อกลุ่ม
3. สถานที่ตั้ง
4. โทรศัพท์
5. ผู้ให้สัมภาษณ์
6. จำนวนสมาชิก
7. เงินลงทุน
8. รายได้ต่อเดือน
9. ระยะเวลาที่ดำเนินกิจการ
10. กิจกรรมอื่นๆของกลุ่ม

ความเป็นมาของบรรจุภัณฑ์

1. ผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายมีอะไรบ้าง
2. ขนาดที่ผลิตและราคาต่อหน่วย
3. ขนาดโตขายดี
4. สถานที่ที่วางจำหน่าย
5. ใครเป็นผู้ดูแลเรื่องการตลาด
6. ใช้บรรจุภัณฑ์นี้มานานเท่าไร
7. เหตุใดจึงเลือกใช้บรรจุภัณฑ์แบบนี้
8. ต้นทุนของบรรจุภัณฑ์
9. เคยเปลี่ยนแปลงบรรจุภัณฑ์บ้างหรือไม่ เพราะอะไร
10. ใครเป็นผู้รับผิดชอบและตัดสินใจเรื่องบรรจุภัณฑ์
11. มีหน่วยงานราชการหรือบุคคลใดเข้ามาให้ความช่วยเหลือหรือมีส่วนร่วมในเรื่องบรรจุภัณฑ์หรือไม่ อย่างไร
12. ถ้ามีการผลิตสินค้าใหม่ๆจะมีการเปลี่ยนแปลงบรรจุภัณฑ์หรือไม่ อย่างไร ใครเป็นผู้รับผิดชอบ

การออกแบบบรรจุภัณฑ์

1. ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นคนในท้องถิ่นหรือนักท่องเที่ยว
2. มีลูกค้าที่ซื้อสินค้าเป็นของฝากบ้างหรือไม่
3. บรรจุภัณฑ์ที่มีรูปภาพ, คำโฆษณา, สโลแกน อะไรบ้าง เหตุใดจึงเป็นเช่นนั้น
4. มีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เป็นของขวัญหรือของฝากหรือไม่
5. มีสัญลักษณ์หรือศิลปะที่แสดงความเป็นท้องถิ่นหรือไม่ อย่างไร เพราะอะไร
6. มีสัญลักษณ์ของหน่วยงานราชการหรือไม่ เพราะอะไร
7. คิดว่ามีจุดเด่นของบรรจุภัณฑ์หรือไม่ อย่างไร และบรรจุภัณฑ์มีจุดเด่นอะไรที่แตกต่างจากคู่แข่ง
8. ลูกค้าให้ความสำคัญกับบรรจุภัณฑ์หรือแสดงความพึงพอใจหรือไม่ อย่างไร
9. พอใจบรรจุภัณฑ์ที่ใช้อยู่มากน้อยแค่ไหน เพราะอะไร
10. ต้องการจะปรับปรุงบรรจุภัณฑ์หรือไม่ อย่างไร

สิ่งใดต่อไปนี้มีปรากฏอยู่บนบรรจุภัณฑ์ของสินค้าของท่าน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

รายละเอียด	บรรจุภัณฑ์ ณ จุดขาย	หมายเหตุ
1. ชื่อสินค้า		
2. สัญลักษณ์ทางการค้า (ตรา ยี่ห้อ)		
3. ชื่อผู้ผลิตและสถานที่ผลิต		
4. คำแนะนำในการรับประทาน / เก็บรักษา / ปิ้ง		
5. ราคา		
6. ขนาดบรรจุ / น้ำหนัก		
7. วัน เดือน ปีที่ผลิต		
8. วัน เดือน ปีหมดอายุ		
9. วิธีการผลิต		
10. ชื่อและปริมาณของส่วนประกอบของอาหาร		
11. เครื่องหมายรับรอง ออย		
12. เครื่องหมายรับรอง มอก (มาตรฐานอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์)		
13. บาร์โค้ด (สัญลักษณ์รหัสแท่ง)		
14. ข้อควรระวัง		
15. รูปภาพประกอบต่างๆ		
16. เครื่องหมายมาตรฐานการค้า		
17. คำบรรยายหรือข้อความเป็นภาษาต่างประเทศ		

ภาคผนวก ข

รายชื่อกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจังหวัดระยองจำนวน 11 กลุ่ม

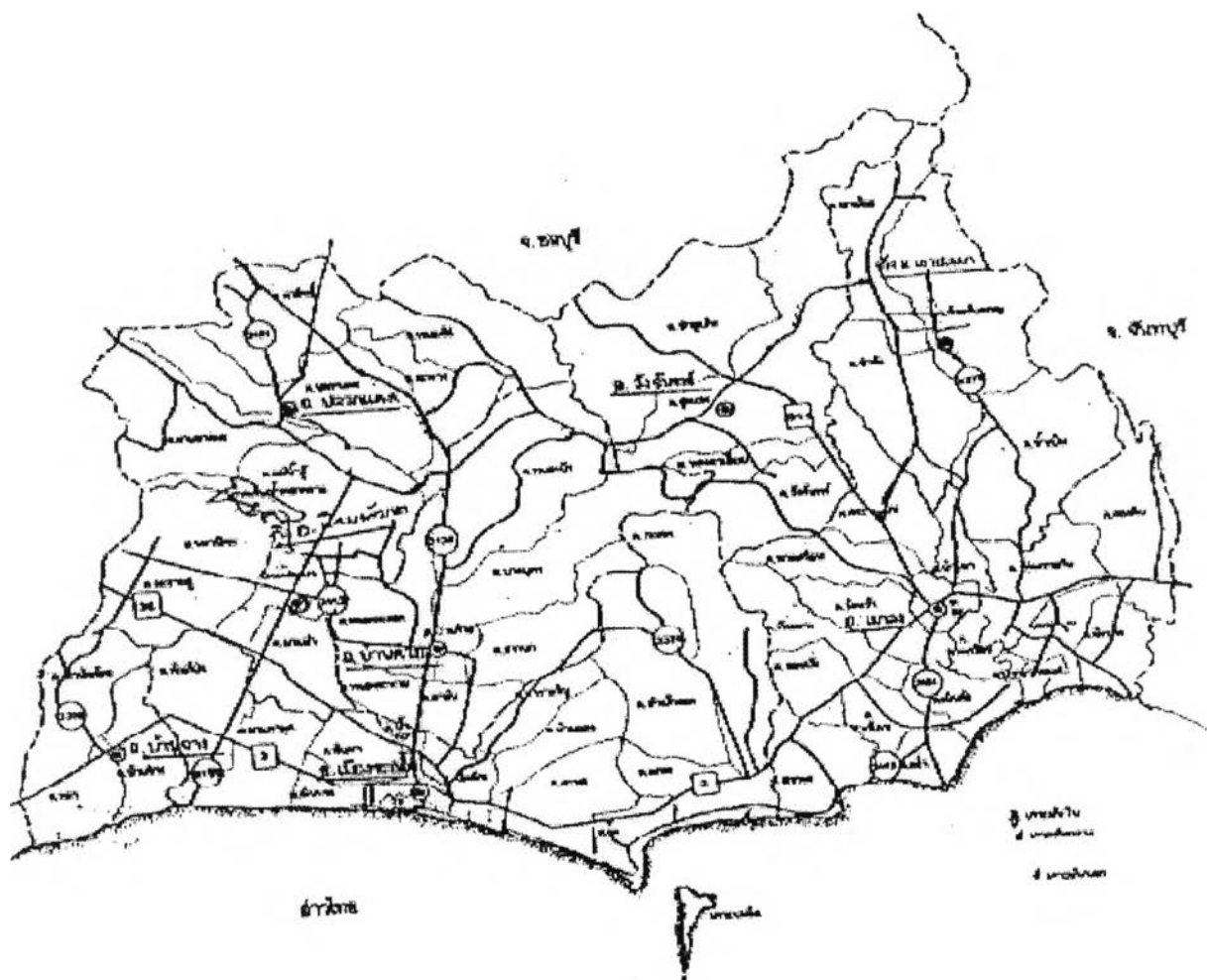
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร	ที่อยู่	ผู้ให้สัมภาษณ์
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านชากมันเทศ	5 ม.4 ถ.สาย22 ต.แม่น้ำคู้ อ.ปลวกแดง โทร 01-9497213, 01-6520149	คุณพริ้ง ประดับรัตน์ คุณสุวรรณ วารีเสาวคนธ์ คุณวันเพ็ญ
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร	23/1 ม.1 ต.แม่น้ำคู้ อ.ปลวกแดง โทร 01-6507451	คุณเสนาะ เงินบุคคล
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแหลมเหียง	31/1 ม.5 ต.หนองตะพาน อ.บ้านค่าย โทร 038-641964, 869235	คุณประนอม แจ่มศิริ คุณหมวย เปรมปรีดา คุณประทุม เพียรชอบ
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรปากป่า	8/5 ม.4 ต.หนองตะพาน อ.บ้านค่าย โทร 038-873918	คุณอรพรรณ รัมมะไม้
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตำบลตาขัน	172 ม.8 ต.ตาขัน อ.บ้านค่าย โทร 038-895031, 01-9821865	คุณศุภวัฒน์ สร้อยสะอิ่ง
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสำนักท้อน	52 ม.4 ต.บ้านฉาง อ.บ้านฉาง โทร 038-630109, 01-6442548	คุณวัลยา เปี่ยมพงษ์ศาล
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเนินเสาธง	81 ม.6 ต. ตะพง อ.เมือง โทร 038-664395	คุณสายพิณ ปลื้มเกษร
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมาบจันทร์	15 ม.7 ต.แก่ง อ.เมือง โทร 01-2950274	คุณเกษร แสงกระจ่าง
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแสงพัฒนา	8 ม.5 ต.บ้านแสง อ.เมือง โทร 01-9285644	คุณสมควร ศิริภักดี
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรยายดาพัฒนา	30 ม.3 ต.ตะพง อ.เมือง โทร 038-664369	คุณบุญชื่น โพธิ์แก้ว
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมะขามคู่กระหน้าไร่	341 ม.4 ต.มะขามคู่ กิ่งอ.นิคมพัฒนา โทร 038-893191, 893446	คุณยุพิน นุชพงศ์ คุณสุนีย์ ทองไพจิตร

รายชื่อกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจังหวัดจันทบุรีจำนวน 11 กลุ่ม

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร	ที่อยู่	ผู้ให้สัมภาษณ์
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทุ่งเบญจา	4/3 ม.8 ต.เขาบายศรี อ.ท่าใหม่ โทร 039-365089, 356945, 01-8187044, 01-6647789, 01- 4511327	คุณวรรณิ บุญสวัสดิ์
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรวัดเกวียนหัก	5 ม.7 ต.เกวียนหัก อ.ขลุง โทร 039-442666	คุณนุกูล ชนะสุนทร
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านอ่างล่าง	ม.5 ต.อ่างศิรี อ.มะขาม โทร 039-361188	คุณวันเพ็ญ อุทัยรัมย์
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองอ้อบน	93 ม.3 ต.มะขาม อ.มะขาม โทร 039-389184	คุณลินจี่ ยุติวงษ์ คุณลักขณา ฉิมกลีบ คุณพรพิมล บุญสวัสดิ์
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแถวคลองพลิว	104/1 ม.1 ต.พลิว อ.แหลมสิงห์ โทร 039-397141, 459627	คุณประชิด ประกอบสัจย์
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรคลองนารายณ์	31 ม.1 ต.คลองนารายณ์ อ.เมือง โทร 039-322524	คุณยุพา นิยมวานิช
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรซอย 99	ต.คลองนารายณ์ อ.เมือง โทร 039-459335, 459788	คุณสุปราณี กิมศรี
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตรอกกะทิก	หมู่บ้านโป่งแรด ต.พลับพลา อ.เมือง โทร 039-312638, 311532	คุณสงวน วงษ์เจริญ
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสแลง	ม.3 ต.สแลง อ.เมือง โทร 039-453060	คุณปัญญาพร สุนทร
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรชำโสม	ต.สแลง อ.เมือง โทร 01-6500113	คุณสายสมร บุญไทย
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองซอน	18 ม.10 ต.คมบาง อ.เมือง โทร 039-459339	คุณฉนง โททอง

ภาคผนวก ค

รูปที่ 20 : แผนที่จังหวัดระยอง



5 0 5 10 15 20 25 กม.(กม.)

- เขตจังหวัด
- เขตอำเภอ
- เขตตำบล
- ทางหลวง
- อำเภอวังสำโรง

แผนที่จังหวัดระยอง

จังหวัดระยอง

ประวัติของจังหวัดระยอง

ระยองเริ่มปรากฏชื่อในพงศาวดารเมื่อปีพุทธศักราช 2113 ในรัชสมัยของสมเด็จพระมหาธรรมราชาแห่งกรุงศรีอยุธยา โดยมีประวัติดั้งเดิมตามข้อสันนิษฐานว่า น่าจะก่อตั้งเมืองขึ้นเมื่อประมาณพุทธศักราช 1500 ยุคที่ขอมมีอำนาจภาพเฟื่องฟูแถบดินแดนสุวรรณภูมิ นักโบราณคดีได้สันนิษฐานจากหลักฐานที่ค้นพบคือ ชากศิลาแลง คูค่ายที่ยังหลงเหลืออยู่ในเขตอำเภอบ้านค่าย อันเป็นศิลปะการก่อสร้างแบบขอม

ประวัติศาสตร์ตอนหนึ่งได้กล่าวถึงเมืองระยอง ในปลายสมัยกรุงศรีอยุธยา ในระหว่างที่กรุงศรีอยุธยาใกล้จะเสียแก่พม่าเป็นครั้งที่ 2 ในรัชสมัยของพระเจ้าเอกทัศ ในเดือนยี่ ปีพุทธศักราช 2309 พระยาวชิรปราการหรือพระยาตาก พร้อมไพร่พลประมาณ 500 คน ได้ตีฝ่าวงล้อมทัพพม่ามุ่งสู่ตะวันออกมาหยุดพักไพร่พลที่เมืองระยอง และได้ปราบปรามคณะกรรมการเมืองที่แข็งข้อจนยึดเมืองระยองได้ จากความสามารถครั้งนี้เหล่าทหารจึงพากันยกย่องให้เป็น “เจ้าตากสิน” ก่อนเดินทางต่อไปยังเมืองจันทบุรี เพื่อยึดเป็นที่ตั้งมั่นในการกอบกู้อิสรภาพคืนจากพม่าได้ในปีพุทธศักราช 2311

ขนาดและที่ตั้ง

จังหวัดระยองเป็นจังหวัดหนึ่งของภาคตะวันออกของประเทศ และเป็นหนึ่งในจังหวัดชายทะเลของภาคตะวันออกตอนล่าง อยู่ห่างจากกรุงเทพมหานครประมาณ 179 กิโลเมตร มีเนื้อที่ทั้งสิ้น 3,551.9 ตารางกิโลเมตรหรือร้อยละ 9.79 ของเนื้อที่ภาคตะวันออก และมีอาณาเขตติดต่อดังนี้

ทิศเหนือ	ติดอำเภอหนองใหญ่ บ่อทอง และอำเภอสรีราชาจังหวัดชลบุรี
ทิศตะวันออก	ติดอำเภอท่าใหม่จังหวัดจันทบุรี
ทิศใต้	ติดชายทะเลอ่าวไทย
ทิศตะวันตก	ติดอำเภอสัตหีบ และอำเภอบางละมุงจังหวัดชลบุรี

ลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศ

สภาพพื้นที่โดยทั่วไปเป็นที่ราบสลับที่ตอนเป็นลูกคลื่น พื้นที่ทางด้านเหนือและด้านตะวันออกเป็นที่ราบสลับภูเขา ลาดต่ำลงสู่อ่าวไทยทางทิศใต้ ซึ่งมีชายฝั่งทะเลเว้าแหว่งติดอ่าวไทยยาวประมาณ 100 กิโลเมตร มีแม่น้ำสำคัญ 2 สายคือ แม่น้ำระยองมีความยาวประมาณ 50 กิโลเมตร ไหลผ่านพื้นที่อำเภอปลวกแดง อำเภอบ้านค่าย อำเภอเมือง โดยไหลลงสู่ทะเลที่ตำบลปากน้ำ อำเภอเมือง ระยอง และแม่น้ำประแสร์ มีความยาวประมาณ 26 กิโลเมตร โดยมีต้นกำเนิดจากทิวเขาในจังหวัดจันทบุรีไหลผ่านท้องที่ต่างๆในอำเภอแกลงลงสู่ทะเลที่ ตำบลปากน้ำประแสร์

สภาพภูมิอากาศโดยทั่วไป เป็นสภาพภูมิอากาศแบบมรสุมเขตร้อน ในฤดูฝนจะมีฝนตกชุกระหว่างเดือนพฤษภาคมถึงเดือนตุลาคมของทุกปี

การปกครองและประชากร

ในปี พ.ศ. 2541 จังหวัดระยองแบ่งการปกครองออกเป็น 6 อำเภอ 2 กิ่งอำเภอ 56 ตำบล 415 หมู่บ้าน โดยประกอบไปด้วยอำเภอเมืองระยอง อำเภอแกลง อำเภอบ้านค่าย อำเภอบ้านฉาง อำเภอปลวกแดง อำเภอวังจันทร์ กิ่งอำเภอเขาชะเมา และกิ่งอำเภอนิคมพัฒนา

การปกครองส่วนท้องถิ่นประกอบด้วยองค์การบริหารส่วนจังหวัดเทศบาล 3 แห่งคือเทศบาลเมืองระยอง เทศบาลตำบลมาบตาพุด และเทศบาลตำบลเมืองแกลง มีสุขาภิบาล 3 แห่ง

จากสถิติทะเบียนราษฎร กระทรวงมหาดไทย ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2541 รวมทั้งสิ้น 515,008 คน เป็นชาย 259,571 คน หญิง 255,437 คน ความหนาแน่นของประชากรเท่ากับ 145 คนต่อตารางกิโลเมตร

ทรัพยากรธรรมชาติ แหล่งน้ำ และสภาพทางเศรษฐกิจ

ทรัพยากรธรรมชาติที่สำคัญของจังหวัดระยองคือ ก๊าซธรรมชาติและทรัพยากรทางทะเล นอกจากนี้แล้วจังหวัดระยองมีแร่อยู่หลายชนิดแต่ที่สำคัญคือ ททรายแก้ว ในปี พ.ศ. 2541 มีจำนวนเหมืองทรายแก้วเปิดทำการทั้งสิ้น 14 แห่ง

แหล่งน้ำที่สำคัญของจังหวัดระยอง คือ แม่น้ำระยอง และแม่น้ำประแสร์ ซึ่งมีน้ำสำหรับอุปโภคได้ตลอดปี นอกจากนี้ยังมีแหล่งน้ำอื่นๆ เช่น คลองดอกทราย คลองหนองปลาไหล คลองโพธิ์ คลองทับมาและคลองละเือก

จังหวัดระยองมีโครงการชลประทานเพื่อการเกษตรและอุตสาหกรรมหลายโครงการที่สำคัญ ได้แก่โครงการอ่างเก็บน้ำหนองปลาไหล อ่างเก็บน้ำดอกทราย อยู่ในเขตอำเภอปลวกแดง อ่างเก็บน้ำคลองละเือก อำเภอแกลง

ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทางเกษตรกรรม คือทำสวนยางพารา การเพาะปลูกลำไย สับปะหลัง ส้มปรางค์ ทำสวนผลไม้ชนิดต่างๆ และประกอบอาชีพการประมงทะเล ทางด้านอุตสาหกรรมจะเป็นด้านที่เกี่ยวกับการเกษตร เช่น ผลิตแป้งมันสำปะหลัง ผลิตเฟอร์นิเจอร์จากไม้ยางพารา การแปรรูปอาหารทะเล การผลิตน้ำตาล

จากแผนพัฒนาพื้นที่ชายฝั่งทะเลตะวันออก รัฐบาลได้กำหนดให้พื้นที่บริเวณมาบตาพุด อำเภอเมืองเป็นเขตอุตสาหกรรมสมัยใหม่ อุตสาหกรรมที่สำคัญคืออุตสาหกรรมปิโตรเคมี โรงแยกก๊าซธรรมชาติและอุตสาหกรรมปุ๋ยเคมี นอกจากนี้ยังมีท่าเรือน้ำลึกสำหรับขนส่งสินค้าอีกด้วย

จากรายงานของสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติในปี 2539 จังหวัดระยองมีมูลค่ารวมผลิตภัณฑ์ (GPP) ตามราคาประจำปี 112,408.16 ล้านบาท มูลค่าผลิตภัณฑ์เฉลี่ยต่อหัว (Per capita GPP) 223,475 บาท สาขาการผลิตที่ทำรายได้ให้แก่จังหวัดมากที่สุดคือสาขาอุตสาหกรรม ซึ่งมีมูลค่าการผลิตในปี 2539 จำนวน 42,434 ล้านบาท (ร้อยละ 37.7 ของมูลค่าทั้งหมด) รองลงมาคือสาขาเหมืองแร่และยอหินซึ่งมีมูลค่าการผลิตจำนวน 22,255.5 ล้านบาท (ร้อยละ 19.8) และสาขาการเกษตรมูลค่าการผลิตจำนวน 9,284.9 ล้านบาท (ร้อยละ 8.3)

การคมนาคมและขนส่ง

จังหวัดระยองมีเส้นทางคมนาคมทางบกที่สะดวก มีทางหลวงติดต่อภายในจังหวัดและติดต่อกับจังหวัดใกล้เคียงทางทะเลสามารถใช้ติดต่อกับจังหวัดชายทะเลในอ่าวไทยได้

การไปรษณีย์โทรเลข มีที่ทำการไปรษณีย์โทรเลขเปิดบริการรวม 14 แห่ง ให้บริการด้านการสื่อสารไปรษณีย์และโทรคมนาคมในประเทศและต่างประเทศ

โทรศัพท์ในจังหวัดระยอง มีชุมสายโทรศัพท์ 20 ชุมสาย

สถานที่ที่น่าสนใจและแหล่งท่องเที่ยวในตัวเมือง

ศาลสมเด็จพระเจ้าตากสิน อยู่บริเวณวัดลุ่มมหาชัยชุมพล ถนนตากสินมหาราช มีต้นสะตือใหญ่อยู่หน้าศาลอายุประมาณ 300 ปี กล่าวกันว่าสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชทรงนำช้างมาผูกที่ต้นสะตือนี้ ครั้งเมื่อเสด็จผ่านระยองก่อนไปรวบรวมไพร่พลและตั้งทัพมั่นที่จันทบุรี เพื่อเตรียมกู้เอกราชชาติไทย ในศาลมีพระรูปหล่อของสมเด็จพระเจ้าตากสินในท่าประทับยืน ศาลแห่งนี้เป็นที่นับถือของประชาชน มีงานสมโภชประจำปีในเทศกาลตรุษจีน

วัดป่าประดู่ อยู่ในเขตเทศบาลเมืองระยองบนถนนสุขุมวิท เป็นวันเก่าแก่สันนิษฐานว่าสร้างในสมัยกรุงศรีอยุธยา ได้รับการยกฐานะเป็นอารามหลวงมาตั้งแต่ปี 2533 ภายในพระวิหารมีพระพุทธรูปไสยาสน์ใหญ่ ยาว 11.95 เมตร สูง 3.60 เมตร เป็นพระพุทธรูปไสยาสน์ที่แปลกคือนอนตะแคงซ้าย เดิมอยู่กลางแจ้ง เพิ่งจะมีวิหารครอบ เมื่อปี 2524

ศาลหลักเมือง ตั้งอยู่ที่ถนนหลักเมือง ในเขตเทศบาลเมืองระยอง เดิมเป็นศาลไม้ ต่อมาปฏิสังขรณ์เป็นอาคารก่ออิฐถือปูนลักษณะอาคารเป็นศิลปะแบบศาลเจ้าจีน ปัจจุบันมีการสร้างเสาหลักเมืองใหม่และสร้างมณฑปจตุรมุขครอบเมื่อปี 2535 ศาลหลักเมืองเป็นที่เคารพนับถือของชาวเมืองระยอง มีงานสมโภชทุกปี

สวนศรีเมือง ชาวเมืองนิยมเรียกว่า “เกาะกลาง” ตั้งอยู่กลางเมืองด้านหน้าศาลากลางจังหวัด เนื้อที่ประมาณ 70 ไร่ เคยเป็นแดนสำหรับประหารนักโทษ ปัจจุบันเป็นที่ตั้งของสวนสัตว์สวนสาธารณะและสวนสุขภาพสำหรับประชาชน ร่มเย็นด้วยพันธุ์ไม้ สวนสัตว์และคูบัว ด้านหน้าเป็นที่ตั้งของหอพระพุทธอังคีรส ซึ่งเป็นอาคารทรงไทย หลังคาจตุรมุข อันเป็นที่ประดิษฐานของพระพุทธอังคีรสซึ่งถือเป็นพระพุทธรูปคู่บ้านคู่เมืองของจังหวัดระยอง

พระเจดีย์กลางน้ำ อยู่สุดถนนตากสินมหาราชแยกขวาเข้าถนนสมุทรคงคา ห่างจากตัวเมืองไปทางใต้ 2 กิโลเมตร องค์พระเจดีย์ตั้งอยู่บนเกาะกลางแม่น้ำระยอง ไม่ปรากฏว่าใครเป็นผู้

สร้างเมื่อครั้งที่ยังใช้เส้นทางคมนาคมทางน้ำ เจดีย์กลางน้ำเป็นสัญลักษณ์กลางน้ำของชาวเรือว่า ได้เดินทางมาถึงเมืองระยองแล้ว ปัจจุบันอยู่ในความดูแลของวัดปากน้ำ ในวันเพ็ญเดือนสิบสอง ของทุกปี จะมีงานเจดีย์ห่มผ้าพระเจดีย์ แข่งเรือยาวและลอยกระทง ซึ่งจัดต่อเนื่องกันมากกว่า 60 ปี

หาดแหลมเจริญ ตั้งอยู่ตำบลปากน้ำ ห่างจากตัวเมืองระยอง 5 กิโลเมตร บริเวณแหลมเจริญมีร้านอาหารทะเลสด บรรยากาศริมชายทะเล

นอกจากนี้ยังมีสถานที่ท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์และสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่อยู่นอกเมืองซึ่งมีทั้งภูเขา น้ำตกและหาดทราย ชายหาด เกาะ โดยเฉพาะเกาะเสม็ดเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ดึงดูดใจนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ

คำขวัญประจำจังหวัด

ผลไม้รสล้ำ อุตสาหกรรมก้าวหน้า น้ำปลารสเด็ด เกาะเสม็ดสวยหรู สุนทรภู่กวีเอก

ภาพที่ 21 : แผนที่จังหวัดจันทบุรี



จันทบุรี

ประวัติความเป็นมาของจันทบุรี

จันทบุรีเป็นเมืองเก่า จากหลักฐานทางประวัติศาสตร์ เชื่อกันว่า มีอายุไม่ต่ำกว่า 1,000 ปี สร้างขึ้นโดยชนชาติขอม หัวเมืองเดิมตามศิลาจารึก เรียกว่า “ควนควาบุรี” ชาวพื้นเมืองเรียกว่า “เมืองกาโง” ตามชื่อผู้ปกครองเมือง

เมืองจันทบุรี เดิมตั้งอยู่บริเวณหน้าเขาสระบาป มีชนพื้นเมืองเดิมอาศัยอยู่ เรียกว่า “ซอง” มีภาษาพูดเป็นภาษาของตนเอง แตกต่างจากภาษาไทยและภาษาเขมร ปี พ.ศ. 1800 ได้มีการย้ายถิ่นฐานมาสร้างเมืองใหม่ที่บ้านหัววัง ตำบลพุงทลาย ซึ่งอยู่ใกล้กับแม่น้ำจันทบุรีในปัจจุบัน ต่อมาปี พ.ศ. 2200 ได้ย้ายมาสร้างเมืองใหม่ที่บ้านลุ่ม อยู่ทางฝั่งตะวันตกของแม่น้ำจันทบุรี

ในปี พ.ศ. 2310 หลังจากกรุงศรีอยุธยาเสียกรุงให้แก่พม่า สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชได้เข้ายึดเมืองจันทบุรี เพื่อใช้เป็นแหล่งสะสมเสบียงอาหารและรวบรวมกำลังรบ เพื่อใช้ในการกอบกู้กรุงศรีอยุธยาคืนจากพม่า ต่อมาในปี พ.ศ. 2436 ฝรั่งเศสได้เข้ายึดเมืองจันทบุรีไว้ยาวนานถึง 11 ปี จนไทยต้องยกดินแดนชายฝั่งด้านซ้ายของแม่น้ำโขงให้กับฝรั่งเศสเพื่อแลกเมืองจันทบุรีกลับคืนมา

ต่อมาได้มีการจัดระเบียบบริหารราชการส่วนภูมิภาคเป็นแบบมณฑลเทศาภิบาล จัดตั้งมณฑลจันทบุรี โดยจันทบุรี ระยอง และตราด อยู่ในเขตการปกครอง จนถึงปี พ.ศ. 2476 ภายหลังจากเปลี่ยนแปลงการปกครองเป็นระบอบประชาธิปไตย จึงยกเลิกมณฑลเทศาภิบาล และได้จัดระเบียบบริหารราชการแผ่นดินใหม่โดยแบ่งออกเป็นจังหวัด และอำเภอ ดังนั้นเมืองจันทบุรีจึงมีฐานะเป็นจังหวัดจนถึงปัจจุบัน

ขนาดและที่ตั้ง

จังหวัดจันทบุรี ตั้งอยู่บนพื้นที่ชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกของประเทศไทย ระหว่างเส้นรุ้งที่ 12-13 องศาเหนือ และเส้นแวงที่ 101-102 องศาตะวันออก อยู่ห่างจากกรุงเทพมหานคร ประมาณ 245 กิโลเมตร มีพื้นที่ทั้งหมด 6,338 ตารางกิโลเมตร หรือ 3,961,250 ไร่ คิดเป็น 16.6% ของพื้นที่ภาคตะวันออกและเท่ากับ 1.8% ของพื้นที่ประเทศ มีอาณาเขตติดต่อกับจังหวัดใกล้เคียงคือ

ทิศเหนือ	ติดจังหวัดฉะเชิงเทรา สระแก้ว และปราจีนบุรี
ทิศตะวันออก	ติดจังหวัดตราด และประเทศกัมพูชา
ทิศใต้	ติดอ่าวไทย
ทิศตะวันตก	ติดจังหวัดระยอง และชลบุรี

ลักษณะภูมิประเทศ

สภาพพื้นที่โดยทั่วไป ทางด้านทิศเหนือ และทิศตะวันออก เป็นป่าไม้ ภูเขา และที่ราบสูงเป็นส่วนใหญ่ อยู่สูงจากระดับน้ำทะเล 30-190 เมตร ทิศใต้เป็นชายฝั่งทะเลมีลักษณะเป็นที่ราบลุ่ม บางแห่งเป็นอ่าวแหลมและหาดทราย สูงจากระดับน้ำทะเล 1-5 เมตร

ลักษณะภูมิอากาศ

สภาพภูมิอากาศโดยทั่วไปจังหวัดจันทบุรีตั้งอยู่ในเขตที่มีอากาศร้อนชื้น มีฝนตกชุกติดต่อกัน ประมาณ 6 เดือน/ปี และในปี 2541 มีฝนตกจำนวน 161 วัน ปริมาณน้ำฝนโดยรวม 3,157.50 มิลลิเมตร/ปี อุณหภูมิต่ำสุด 22.09 องศา อุณหภูมิสูงสุด 34.82 องศา อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปี 28.46 องศา ประกอบด้วย 3 ฤดู คือ

ฤดูร้อน	ตั้งแต่กลางเดือนกุมภาพันธ์ ถึงกลางเดือนพฤษภาคม
ฤดูฝน	ตั้งแต่กลางเดือนพฤษภาคม ถึงกลางเดือนตุลาคม
ฤดูหนาว	ตั้งแต่กลางเดือนพฤศจิกายน ถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์

ทรัพยากรธรรมชาติ

ทรัพยากรธรรมชาติที่สำคัญในจังหวัดจันทบุรี จำแนกได้ดังนี้

แร่ธาตุ จันทบุรีมีแร่ธาตุหลายชนิด ที่รู้จักกันโดยทั่วไป ได้แก่ พลอยแดง (ทับทิม) พลอยเหลือง (บุศราคัม) พลอยเขียว (มรกต) พลอยน้ำเงิน (ไพลิน) พลอยโกเมน พลอยสตาร์ ฯ

ป่าไม้ จันทบุรีมีพื้นที่ป่าทั้งหมด จำนวน 2,324,476.50 ไร่ หรือประมาณร้อยละ 56.68 ของพื้นที่ทั้งหมด โดยแยกเป็นป่าสงวนแห่งชาติ 18 ป่า ป่าอุทยานแห่งชาติ 2 ป่า ป่าไม้ถาวรตามมติคณะรัฐมนตรี จำนวน 1 ป่า เขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่า จำนวน 1 แห่ง

แหล่งน้ำ จังหวัดจันทบุรี มีแม่น้ำที่สำคัญ 4 สาย คือ

- แม่น้ำจันทบุรี มีต้นกำเนิดจากเขาสอยดาวใต้ ในเขตอำเภอโป่งน้ำร้อนและเขาสามง่าม เขาชะอม ในเขตอำเภอมะขาม ไหลผ่านอำเภอเมืองจันทบุรี ออกสู่อ่าวไทยในเขตอำเภอแหลมสิงห์
- แม่น้ำพังราด ประกอบด้วยลำน้ำสายสั้น ๆ ในเขตอำเภอแกลง จังหวัดระยอง และน่ายายอาม จังหวัดจันทบุรี ไหลมาบรรจบกัน แล้วไหลออกสู่ปากน้ำพังราด เป็นแนวเขตระหว่างจังหวัดจันทบุรี และระยอง
- แม่น้ำเวฬุ มีต้นกำเนิดจากเขาชะอม เขามะกอก และเขาสระบาป ไหลผ่านอำเภอขลุง และออกสู่ทะเลทางเกาะจิก อำเภอขลุง
- คลองวัดโตนด ประกอบด้วย 2 สาขา คือ สาขาด้านซ้าย มีต้นกำเนิดจากเขาสี่เสียด ซึ่งไหลไปทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ และสาขาด้านขวา ซึ่งมีต้นกำเนิดบริเวณเขาชะมูด

การปกครองและประชากร

ในปี พ.ศ. 2541 จังหวัดจันทบุรีแบ่งเขตการปกครองส่วนภูมิภาคออกเป็น 9 อำเภอ 1 กิ่งอำเภอ 76 ตำบล 674 หมู่บ้าน อำเภอ/กิ่งอำเภอ ต่าง ๆ ได้แก่ อำเภอเมือง อำเภอขลุง อำเภอท่าใหม่ อำเภอโป่งน้ำร้อน อำเภอมะขาม อำเภอแหลมสิงห์ อำเภอสอยดาว อำเภอแก่งหางแมว อำเภอนายายอาม และกิ่งอำเภอเขาชีเมื้อง

การปกครองส่วนท้องถิ่น ประกอบด้วย องค์การบริหารส่วนจังหวัด องค์การบริหารส่วนตำบล 69 แห่ง เทศบาล 3 แห่ง และสุขาภิบาล 13 แห่ง

จังหวัดจันทบุรีมีประชากร ใน พ.ศ. 2541 รวมทั้งสิ้น 477,335 คน โดยแยกเป็นชาย 240,226 คน หญิง 237,109 คน มีความหนาแน่นของประชากร 76 คน ต่อพื้นที่ 1 ตารางกิโลเมตร

สภาพทางเศรษฐกิจ

เนื่องจากสภาพดินฟ้าอากาศของจังหวัดจันทบุรีเอื้ออำนวยแก่การเพาะปลูกพืชผลทางการเกษตร ประชากรส่วนใหญ่มีอาชีพทำการเกษตร ซึ่งในปี พ.ศ. 2541 มีเนื้อที่เพาะปลูกประมาณ 1,905,241 ไร่ อุตสาหกรรมที่สำคัญของจันทบุรีจะเป็นการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ซึ่งมีผู้ประกอบการจำนวน 190 สถานประกอบการ ใช้เงินลงทุนจำนวน 201,971,310 บาท เนื่องจาก

แหล่งผลผลิตทางการเกษตรส่วนใหญ่อยู่ในจังหวัดจันทบุรีเงินทุนจึงไม่มากนัก รองลงมาคือ อุตสาหกรรมประเภทบริการ มีจำนวน 166 สถานประกอบการ ใช้เงินลงทุน 609,773,672 บาท

จังหวัดจันทบุรี มีผลิตภัณฑ์มวลรวมปี 2539 ตามราคามูลค่า 23,426,390,000 บาท คิดเป็นรายได้ประชากร / คน / ปี มูลค่า 53,978 บาท จัดเป็นลำดับที่ 18 ของภาคกลาง

การคมนาคมขนส่ง

การเดินทางสู่จังหวัดจันทบุรี มีเส้นทางดังนี้

- เส้นทางสายกรุงเทพฯ - ชลบุรี - พัทยา - บ้านฉาง - ระยอง - จันทบุรี โดยใช้ทางหลวงหมายเลข 3 ระยะทางประมาณ 291 กิโลเมตร
- เส้นทางสายกรุงเทพฯ - ชลบุรี - ศรีราชา - บ้านฉาง - ระยอง - จันทบุรี โดยใช้ทางหลวงหมายเลข 36 ระยะทางประมาณ 254 กิโลเมตร
- เส้นทางสายกรุงเทพฯ - ชลบุรี - แกลง - จันทบุรี โดยใช้ทางหลวงหมายเลข 344 ระยะทางประมาณ 245 กิโลเมตร
- เส้นทางยุทธศาสตร์ เชื่อมระหว่างภาคตะวันออกเฉียงเหนือผ่านปราจีนบุรี ผ่านทางหลวงหมายเลข 33 เข้าสู่ทางหลวงหมายเลข 317 ผ่านอำเภอสอยดาว อำเภอโป่งน้ำร้อน และอำเภอมะขาม เข้าสู่จังหวัดจันทบุรี

สถานที่ที่น่าสนใจ

จังหวัดจันทบุรีเป็นเมืองชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก ที่มีความสำคัญทางประวัติศาสตร์ไทยตั้งแต่สมัยก่อนกรุงธนบุรีมาจนถึงสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ในปัจจุบัน ดังปรากฏหลักฐานโบราณวัตถุและสิ่งก่อสร้างต่าง ๆ ทางประวัติศาสตร์ที่เห็นอยู่ทุกวันนี้ จังหวัดจันทบุรีเป็นเมืองที่อุดมสมบูรณ์ด้วยทรัพยากรธรรมชาติและมีสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่สวยงามหลายแห่งดังนี้

สถานที่ท่องเที่ยวในเขตอำเภอเมือง

ศาลสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช

สวนสาธารณะสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช

ถนนอัญมณี

วัดคาทอลิกจันทบุรี

วัดไผ่ล้อม

โบราณสถานเมืองเพนียด

ฟาร์มจระเข้ – สวนสัตว์ชำโลม

วัดพลับ

คู่อเรือพระเจ้าตากสินมหาราช

วัดทองทั่ว

หมู่บ้านเสม็ดงาม

ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดจันทบุรี

ค่ายเนินวง

สถานที่ท่องเที่ยวในเขตอำเภอท่าใหม่

วัดเขาสุกิม

สวนสะเด็ดยอด

หาดคุ้งวิมาน – คุ้งกระเบน

เจดีย์ยอดเขาพลอยแหวน

หาดแหลมเสด็จ – หาดเจ้าหลาว

สถานที่ท่องเที่ยวในเขตอำเภอแหลมสิงห์

หาดแหลมสิงห์

อ่าวกระทิง

หาดอ่าวยาง

คุกกี้ไก่

ตึกแดง

โอเอซิส – ซีเวิลด์

อุทยานแห่งชาติน้ำตกพลิ้ว

- น้ำตกพลิ้ว

- น้ำตกตรอกนอง

วัดมังกรบูรพาาราม

สถานที่ท่องเที่ยวในเขตอำเภอมะขาม

อุทยานแห่งชาติเขาคิชฌกูฏ

- อุทยานยอดเขาพระบาท
- น้ำตกกระทิง

เขื่อนศิรีธาร

สถานที่ท่องเที่ยวในเขตอำเภอเขาสอยดาว

เขารักษาพันธุ์สัตว์ป่าเขาสอยดาว

คำขวัญประจำจังหวัด

น้ำตกสี่สี
 พริกไทยพันธุ์ดี
 เสือจันทบูร
 สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช

เมืองผลไม้
 อัญมณีมากเหลือ
 สมบูรณ์ธรรมชาติ
 รวมนชาติภูเขาคันทุเรศ

ภาคผนวก ง

“อาหาร” ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 หมายถึง ของกิน หรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่ วัตถุดิบทุกชนิดที่คนกิน ดื่มน้ำ อม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย ไม่ว่าจะด้วยวิธีใดหรือในรูปลักษณะใด แต่ทั้งนี้ไม่รวมถึงยาวัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาทหรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี อาหารยังหมายความรวมถึงวัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร สี เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสด้วย

ปัจจุบันยังมีผู้บริโภคจำนวนไม่น้อยที่ซื้ออาหารโดยละเอียดไม่ได้ให้ความสนใจที่จะอ่านข้อความในฉลากอาหารก่อนที่จะตัดสินใจซื้อ ฉลากอาหารเป็นสิ่งที่ช่วยในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหาร เนื่องจากรายละเอียดบนฉลากจะบอกถึงชนิดหรือประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิและวันเดือนปีที่ผลิต หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน ซึ่งส่งผลให้ผู้บริโภคได้มีโอกาสเลือกซื้ออาหารที่มี คุณค่าสมราคาและได้รับประโยชน์สูงสุดจากอาหารนั้น

ฉลากอาหาร หมายถึง รูป รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือข้อความใด ๆ ที่แสดงรายละเอียดเกี่ยวกับอาหารที่ติดไว้ที่ภาชนะบรรจุอาหาร หรือหีบห่อของภาชนะที่บรรจุอาหาร

ตามกฎหมาย กำหนดประเภทของอาหารที่ต้องแสดงฉลากไว้ 3 ประเภท

1. **อาหารควบคุมเฉพาะ** หมายความว่า อาหารที่รัฐมนตรีประกาศในราชกิจจานุเบกษา ให้เป็นอาหารที่อยู่ในความควบคุมเกี่ยวกับคุณภาพและมาตรฐาน ปัจจุบันมี 39 ชนิด อาหารประเภทนี้ต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามที่กำหนด โรงงานผลิตและผู้นำเข้าเพื่อจำหน่ายซึ่งอาหาร ต้องขอ ใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรพร้อมทั้งขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารด้วย เมื่อได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแล้ว จึงจะผลิตและนำเข้าเพื่อจำหน่ายได้ สำหรับผู้ผลิตที่ไม่ได้เป็นโรงงานไม่ต้องขอ อนุญาตผลิตอาหารและขอขึ้นทะเบียน ตำรับอาหาร แต่ต้องผลิตอาหารควบคุมเฉพาะนั้นให้มีคุณภาพมาตรฐานตามที่กำหนด และต้องขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร เมื่อได้รับใบสำคัญการ อนุญาตใช้ฉลากอาหารแล้วจึงจะผลิตเพื่อจำหน่ายได้

อาหารควบคุมเฉพาะ มี 39 ชนิด ได้แก่

1. น้ำแร่
2. สีสผสมอาหาร
3. น้ำมันและไขมัน
4. น้ำมันถั่วลิสง
5. น้ำมันปาล์ม
6. น้ำมันมะพร้าว
7. นมโค
8. เนย
9. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
10. เนยแข็ง
11. กี้
12. ไอศกรีม
13. นมปรุงแต่ง
14. ผลิตภัณฑ์ของนม
15. นมเปรี้ยว
16. น้ำมันเนย
17. ครีม
18. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
19. เนยเทียม
20. วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร
21. อาหารกึ่งสำเร็จรูป
22. ขอสบางชนิด
23. น้ำส้มสายชู
24. น้ำปลา
25. วัตถุเจือปนอาหาร
26. แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะที่ปิดสนิท
27. ชา
28. น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
29. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
30. เครื่องดื่มเกลือแร่

31. น้ำมันถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่เปิดสนิท
32. กาแฟ
33. น้ำแข็ง
34. อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
35. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
36. อาหารในภาชนะบรรจุที่เปิดสนิท
37. รอยัลเยลลี่ และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่
38. โซเดียมซัลเฟตและอาหารที่มีโซเดียมซัลเฟต (เฉพาะส่งออก)
39. น้ำผึ้ง

* หมายถึงว่า ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารดังกล่าว ไม่ใช่บังคับกับอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่ายโดยสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าลักษณะที่เป็นโรงงาน

2. **อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน** อาหารประเภทนี้มีการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนั้นโรงงานผู้ผลิตและผู้นำเข้า จะต้องขอใบอนุญาตผลิตอาหารหรือขอใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรแล้วแต่กรณี และขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร แต่ไม่ต้องขออนุญาตขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร นอกจากนี้ก็ต้องผลิตอาหารดังกล่าวให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ประกาศ กระทรวงสาธารณสุขกำหนดว่าด้วยเรื่องอาหารประเภทนั้น ๆ สำหรับผู้ผลิตที่ไม่ได้เป็นโรงงานก็ต้องผลิตอาหารให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดเช่นเดียวกัน และต้องขออนุญาตใช้ฉลากอาหารด้วย

อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน แบ่งได้เป็น 2 ประเภทคือ



- 2.1 อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่ต้องขออนุญาตใช้ฉลากอาหารมีทั้งหมด 5 ชนิด ได้แก่ น้ำที่เหลือจากการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมต ซ็อกโกแลต ไข่เยี่ยวม้า ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ข้าวเสริมวิตามิน
- 2.2 อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่ยกเว้นให้ไม่ต้องขออนุญาตใช้ฉลากอาหารมี 1 ชนิด ได้แก่ เกลือบรีโภค
- 2.3 อาหารที่นำหรือส่งเข้ามาในราชอาณาจักร กรณีไม่ใช่อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ผู้นำเข้าจะต้องขออนุญาตนำเข้าอาหาร และต้องแจ้งรายการอาหารที่ขออนุญาตนำเข้าร่วมทั้งต้องขออนุญาตใช้ฉลากอาหารที่นำเข้าด้วย

อาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก สามารถแบ่งได้เป็น 4 ประเภท คือ

3.1 อาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก ผู้ผลิต และผู้นำเข้าจะต้องยื่นขอ อนุญาตใช้ฉลากอาหาร มีทั้งหมด 12 ชนิด ได้แก่

- 1) แป้งข้าวกล้อง
- 2) น้ำเกลือปรุงรส
- 3) ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- 4) ขนมปัง



5) อาหารที่มีวัตถุประสงคพิเศษ

อาหารที่ใช้สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค หรือผู้มีสภาพผิดปกติทางร่างกาย

อาหารที่ใช้สำหรับบุคคลผู้มีวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ เช่น ผู้สูงอายุ สตรีมีครรภ์

- 6) หมากฝรั่งและลูกอม
- 7) คุกกี้สำเร็จรูป และขนมเยลลี่
- 8) อาหารขายรังสี
- 9) อาหารที่มีวัตถุกันขึ้นรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ
- 10) ผลิตภัณฑ์กระเทียม
- 11) วัตถุแต่งกลิ่นรส
- 12) อาหารที่มีส่วนผสมของวานหางจระเข้

3.2 อาหารที่ต้องมีฉลากแต่ไม่ต้องยื่นขออนุญาตผู้ผลิตหรือนำเข้าปฏิบัติได้เลย มี 3 ชนิด ได้แก่

- 1) ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ได้แก่ ลูกชิ้น ไส้กรอก แหนม หมูยอ กุนเชียง และผลิตภัณฑ์ลักษณะ ทำนองเดียวกัน ที่บรรจุในภาชนะพร้อมจ่าย
- 2) อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภค
- 3) อาหารพร้อมปรุง

3.3 อาหารนำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักรที่จะต้องแจ้งรายละเอียดของอาหาร (จดแจ้ง) ได้แก่ พืช ผักและผลไม้ที่อยู่ในสภาพสด รวมทั้งแช่เย็นหรือแช่แข็ง

3.4 อาหารอื่นที่นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร นอกเหนือจากข้อ 3.1 - 3.3 จะต้อง ยื่นขอ อนุญาตใช้ฉลากอาหาร



รายละเอียดบนฉลากอาหาร

ต้องแสดงข้อความภาษาไทยอยู่ในสภาพเรียบร้อย อ่านได้ชัดเจน และสืตัดกับพื้นฉลากดังนี้

1. ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญหรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ กรณีใช้ชื่อทางการค้าจะต้องแจ้งประเภทหรือชนิดของอาหารกำกับชื่ออาหารด้วย
2. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุ กรณีเป็นอาหารนำเข้า ให้แจ้งประเทศผู้ผลิตด้วย
3. เลขทะเบียนตำรับอาหาร หรือเลขที่อนุญาตให้ใช้ฉลากอาหาร (ถ้ามี) เพื่อแสดงให้ผู้บริโภค ทราบว่าอาหารนี้ผ่านการได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต เช่น สำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา หรือจังหวัดที่ผู้ผลิตตั้งภูมิลำเนาอยู่ กรณีที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มอบอำนาจให้
4. ปริมาณสุทธิเป็นระบบเมตริก ของแข็งแจ้งเป็นน้ำหนักสุทธิ ของเหลวแจ้งเป็นปริมาตรสุทธิลักษณะเป็นกึ่งแข็งกึ่งเหลวแจ้งเป็นน้ำหนักสุทธิ หรือปริมาตรสุทธิก็ได้ กรณีแยกเนื้อ กับน้ำได้ต้องแจ้ง "น้ำหนักเนื้อ" ด้วย
5. ส่วนประกอบสำคัญคิดเป็นร้อยละของน้ำหนัก กรณีเป็นเม็ดหรือแคปซูลให้แจ้ง ปริมาณต่อหน่วย
6. วัน เดือน ปี ที่ผลิตอาหาร หรือวัน เดือน ปี ที่หมดอายุของอาหาร หรือควรบริโภคก่อนแล้วแต่ประเภทของอาหาร ข้อความนี้อาจแสดงไว้ด้านหน้าหรือด้านหลัง กรณีแจ้งไว้ด้านล่างของ ภาชนะบรรจุ ให้แจ้งไว้ส่วนหน้าฉลากว่าดู เดือน ปี ที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อนที่ใด
7. ถ้ามีการแต่งสีต้องมีข้อความว่า "เจือสีธรรมชาติ" หรือ "เจือสีสังเคราะห์" แล้วแต่กรณี
8. ถ้ามีการแต่งกลิ่นรสต้องมีข้อความว่า "แต่งกลิ่นธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นสังเคราะห์" "แต่งรสธรรมชาติ" หรือ "แต่งรสเลียนธรรมชาติ" แล้วแต่กรณี
9. ถ้ามีการใช้วัตถุเจือปนอาหารโดยเฉพาะวัตถุกันเสียต้องมีข้อความว่า "ใช้วัตถุกันเสีย"
10. แจ้งวิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)
11. แจ้งคำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี) แจ้งคำเตือน (ถ้ามี)



ข้อความที่ต้องแสดงส่วนหน้าของฉลาก

1. ชื่ออาหาร
2. ปริมาณสุทธิ
3. วันเดือนปีที่ผลิต หรือเดือนปีที่ผลิต วันเดือนปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน

ฉลากอาหารที่มีข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายหรือเครื่องหมายการค้า ไม่ว่าจะ เป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก ต้อง

1. ไม่เป็นเท็จ หรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ
2. ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหาร หรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จ หรือเกิดหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ

นอกจากจะไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดในสาระสำคัญดังที่กล่าวข้างต้นแล้ว ฉลากอาหารต้อง ไม่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดหรือขัดกับวัฒนธรรมอันดีงามของไทย หรือส่อไปทางทำลายคุณค่าของภาษาไทยอีกด้วย



เลขทะเบียนตำรับอาหาร

อาหารควบคุมเฉพาะที่ผู้ผลิตเข้าข่ายเป็นโรงงานที่ได้รับอนุญาตผลิตอาหาร หรือผู้นำเข้ามาในประเทศที่ได้รับใบอนุญาตนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร จะต้องได้รับอนุญาตให้ขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร และผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า ต้องแสดงเลขทะเบียนตำรับอาหารนี้ไว้บนฉลากอาหารนั้น ดังนี้

1. รูปแบบของการแสดงเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น
 1. สีและขนาดตัวอักษรต้องเป็นไปตามแบบที่กำหนด
2. ในกรอบสี่เหลี่ยม ตัวอักษรตัวแรกจะเป็น “ผ” หรือ “ส”
 1. อักษร “ผ” หมายถึง ผลิตภายในประเทศ
 2. อักษร “ส” หมายถึง นำส่งเข้ามาในราชอาณาจักร
3. อักษรตามตัว “ผ” หรือ “ส” จะมี 1-2 ตัว เป็นอักษรย่อแสดงประเภทของอาหารควบคุมเฉพาะ เช่น
 1. “ผต” หมายถึง อาหารควบคุมเฉพาะประเภทช็อกโกแลตซึ่งผลิตในประเทศ
 2. “สท” หมายถึง อาหารควบคุมเฉพาะประเภทชาน้ำและนำเข้ามาจากต่างประเทศ
4. ตัวเลขหลังตัวอักษร แสดงลำดับที่ได้รับเลขทะเบียนตำรับอาหารในปีพุทธศักราชที่ระบุไว้หลังเครื่องหมาย/.... เช่น

ผช.8/2538 หมายถึง อาหารควบคุมเฉพาะประเภทน้ำส้มสายชูซึ่งผลิตในประเทศ ได้รับเลขทะเบียนตำรับอาหารในปีพุทธศักราช 2538 ลำดับที่ 8



เลขที่อนุญาตให้ใช้ฉลากอาหาร

อาหารที่ต้องยื่นขออนุญาตให้ใช้ฉลาก เมื่อได้รับอนุญาตแล้ว ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าจะต้องแสดงเลขที่อนุญาตให้ใช้ฉลากอาหารบนฉลาก ดังนี้

1. รูปแบบของการแสดงเลขที่อนุญาตฉลากอาหาร เช่น
 1. เลขที่อนุญาตฉลากอาหาร ต้องอยู่ในกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก

2. ขนาดตัวอักษรจะต้องมีขนาดที่เหมาะสมกับพื้นที่ของฉลาก แต่ต้องไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร

2. การใช้ตัวอักษรแสดงประเภทของอาหารและแหล่งผลิต เป็นลักษณะเดียวกับการแสดงเลขทะเบียนตำรับอาหาร แต่เพิ่มอักษร “ฉ” ไว้ข้างหน้า 1 ตัว เช่น ฉผช. 25/2529 หมายถึงอาหารประเภทขอสผลิตในประเทศได้รับอนุญาตฉลากอาหาร ในปีพุทธศักราช 2529 เป็นลำดับที่ 25

อันดับ	ประเภทอาหาร	เลขทะเบียนตำรับอาหาร		เลขอนุญาตให้ใช้ฉลากอาหาร	
		ผลิต	นำเข้า	ผลิต	นำเข้า
23.	น้ำปลา	ผนป.	สนป.	ฉผนป.	-
24.	น้ำผึ้ง	ผฮ.	สฮ.	-	-
25.	น้ำมันเนย	ผนม.	สนม.	ฉผนม.	-
26.	น้ำมันถั่วลิสง	ผมส.	สมส.	ฉผมส.	-
27.	น้ำมันปาล์ม	ผมป.	สมป.	ฉผมป.	-
28.	น้ำมันมะพร้าว	ผมพ.	สมพ.	ฉผมพ.	-
29.	น้ำมันและไขมัน	ผม.	สม.	ฉผม.	-
30.	น้ำแร่	ผนร.	สนร.	ฉผนร.	-
31.	น้ำส้มสายชู	ผช.	สช.	ฉผช.	-
32.	เนย	ผนน.	สนน.	ฉผนน.	-
33.	เนยแข็ง	ผนข.	สนข.	ฉผนข.	-
34.	เนยเทียม	ผม.	สมก.	ฉผมก.	-
35.	เนื้อสัตว์ ไข่และผลิตภัณฑ์	-	-	-	ฉสน.
36.	แป้งข้าวกลึง	-	-	ฉผปก.	ฉสปก.
37.	แป้งและผลิตภัณฑ์จากแป้ง	-	-	-	ฉสปก.
38.	ผลิตภัณฑ์กระเทียม	-	-	ฉผกท.	ฉสกท.
39.	ผลิตภัณฑ์ของนม	ผนผ.	สนผ.	ฉผนผ.	-
40.	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	ผยย.	สยย.	ฉผยย.	-
41.	รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่	ผรย.	สรย.	ฉผรย.	-
42.	วัตถุเจือปนอาหาร	ผจ.	สจ.	ฉผจ.	-
43.	วัตถุแต่งกลิ่นรส	-	-	ฉผว.	ฉสว.

44.	วัตถุดิบที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร	ผปต.	สปต.	ฉผปต.	-
45.	กัวนสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	-	-	ฉผล.	ฉสล.
46.	สีผสมอาหาร	ผส.	สส.	ฉผส.	-
47.	หมากฝรั่งและลูกอม	-	-	ฉผล.	ฉสล.
48.	อาหารกึ่งสำเร็จรูป	ผกส.	สกส.	ฉผกส.	-
49.	อาหารขบเคี้ยว และขนมต่าง ๆ	-	-	ฉผขค.	ฉสขค.
50.	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ผคน.	สกน.	ฉผคน.	-
51.	อาหารนายรังสี	-	-	ฉผอร.	ฉสอร.
52.	อาหารทั่วไป	-	-	ฉผทป.	ฉสทป.
53.	อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ผก.	สก.	ฉผก.	-
54.	อาหารมีวัตถุดิบประสงค์พิเศษ	-	-	ฉผษ.	ฉสษ.
55.	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ผสด.	สด.	ฉผสด.	-
56.	ไอศกรีม	ผอ.	สอ.	ฉผอ.	-
57.	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	-	-	ฉผช.	ฉสช.
58.	อาหารที่มีวัตถุดิบใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของ	-	-	ฉผวช.	ฉสวช.
59.	อาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ *	-	-	-	-
60.	พืช ผัก ผลไม้ ถั่ว และผลิตภัณฑ์	ผทร.	สทร.	ฉผทร.	ฉสผ.
	อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก				-

หมายเหตุ : * สำหรับอาหารที่มีวัตถุดิบใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ ให้ใช้อักษรย่อของประเภทอาหาร ตามประเภทของอาหารที่มี วัตถุดิบใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่

ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์

นางสาวนฤมล ทองเจริญชัยกิจ เกิดวันที่ 25 กันยายน พ.ศ. 2515 ที่กรุงเทพมหานคร สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นจากโรงเรียนอรรณพวิทย์ ระดับมัธยมศึกษาตอนปลายจากโรงเรียนสายน้ำผึ้ง และสำเร็จการศึกษาระดับอุดมศึกษาจากคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ในปีการศึกษา 2536 จากนั้นเข้าศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษา คณะนิเทศศาสตร์ ภาควิชาการประชาสัมพันธ์ สาขาการโฆษณา และสำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2543

