วารสาร
การบรรจุภัณฑ์
PACKAGING THAILAND

ปีที่ 34 ฉบับที่ 3 เมษายน - มิถุนายน 2569

เรื่องเด่น

กลยุทธ์การออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์เพื่อการส่งออกปี 2026



รายงานพิเศษ

เจาะลึกกฎหมายฉลากอาหาร (Food Labeling Law) ฉบับใหม่ของญี่ปุ่นและจีน

ศัพท์นี้มีความหมาย

Shelf Impact
ความสามารถของบรรจุภัณฑ์ในการดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคบนชั้นสินค้า

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.)

วารสาร
การบรรจุภัณฑ์
PACKAGING THAILAND
ปีที่ 34 ฉบับที่ 3 เมษายน - มิถุนายน 2569

สารบัญ

เรื่องเด่น 6
กลยุทธ์การออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์เพื่อการส่งออกปี 2026

รายงานพิเศษ 12
เจาะลึกกฎหมายฉลากอาหาร (Food Labeling Law) ฉบับใหม่ของญี่ปุ่นและจีน

ศัพท์นี้มีความหมาย 20
Shelf Impact

หมุนทันโลก 22

คุยกันฉันมิตร

ในโลกของการค้าระหว่างประเทศที่เต็มไปด้วยความท้าทายและการปรับเปลี่ยนกฎระเบียบที่เข้มงวดขึ้น วารสารฉบับนี้คณะผู้จัดทำจึงตั้งใจรวบรวมข้อมูลสำคัญ ทั้งในมิติของการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อคว้าโอกาสในตลาดโลก และข้อกำหนดเชิงลึกด้านฉลากอาหารของประเทศญี่ปุ่นและจีน เริ่มต้นด้วยคอลัมน์เรื่องเด่น หัวข้อ “กลยุทธ์การออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์เพื่อการส่งออกปี 2026” ที่จะพาไปสำรวจเทรนด์การดีไซน์เพื่อสร้างความโดดเด่นในระดับสากล ต่อด้วยรายงานพิเศษในหัวข้อ “เจาะลึกกฎหมายฉลากอาหาร (Food Labeling Law) ฉบับใหม่ของญี่ปุ่นและจีน” สองตลาดหลักที่มีข้อกำหนดเฉพาะตัวที่ผู้ส่งออกห้ามมองข้าม และปิดท้ายด้วยคอลัมน์ศัพท์นี้มีความหมาย กับคำว่า “Shelf Impact” พลังแห่งการดึงดูดสายตาที่จะเปลี่ยนให้สินค้าบนชั้นวางให้กลายเป็นเป้าหมายหลักของผู้บริโภค

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าเนื้อหาในฉบับนี้จะเปรียบเสมือนเข็มทิศในการนำพาธุรกิจของคุณให้เติบโตอย่างยั่งยืนในตลาดโลก แล้วพบกันในวารสารฉบับถัดไปที่เว็บไซต์ https://www.tistr.or.th/tpc ค่ะ

คณะผู้จัดทำ
รัชนีเพ็ญ เพ็ญสิทธิ์, รัชนีวรรณ กุลจันทร์,
จีระวรรณ สุทธิลักษณ์, อรชรี ปรีชาชาญ, พรธีรา รัตนรัตน์,
พิพัฒน์ เนียมเปรม และกาญุภัทร พลขำ



ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย (ศบท.)
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)
196 ถนนพหลโยธิน จตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทร : 0 2579 1121 - 30 ต่อ 3208
E-mail : tpc-tistr@tistr.or.th
Website : www.tistr.or.th/tpc
ID Line : tistr5125



ค่าลงทะเบียน
2,675.-
รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 % แล้ว
และยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3 %
ราคาสมาชิก
2,461.-

สัมมนา Packaging Development

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ตอบโจทย์ตลาด
และความต้องการของลูกค้า
ณ อาคารศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย

วันที่ 9 มิถุนายน 2569



08.30 - 09.00 น. ลงทะเบียน
09.00 - 09.15 น. พิธีเปิด
09.15 - 10.45 น. บทบาทและความสำคัญของบรรจุภัณฑ์
วิทยากร : * คุณวิสะนี เหนือเมฆิน (นักวิชาการ, ศบท.)
10.45 - 11.00 น. พักรับประทานอาหารว่าง
11.00 - 12.30 น. ขั้นตอนในการพัฒนาสินค้าและบรรจุภัณฑ์ให้โดดเด่นและตอบโจทย์ตลาด
วิทยากร : * คุณวรรณา สุทัศน์ ณ อยุธยา (นายกสมาคมการออกแบบบรรจุภัณฑ์ไทย)
12.30 - 13.30 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.30 - 14.30 น. ความคิดสร้างสรรค์ การคัดเลือกและประเมินผล
วิทยากร : * คุณวรรณา สุทัศน์ ณ อยุธยา (นายกสมาคมการออกแบบบรรจุภัณฑ์ไทย)
14.30 - 15.00 น. การออกแบบโครงสร้าง และการออกแบบกราฟฟิกของบรรจุภัณฑ์เพื่อการขายปลีก และขนส่ง ข้อมูลที่ต้องการของสินค้า บรรจุภัณฑ์และสิ่งแวดล้อมเพื่อใช้ในการออกแบบ
วิทยากร : * คุณวรรณา สุทัศน์ ณ อยุธยา (นายกสมาคมการออกแบบบรรจุภัณฑ์ไทย)
15.00 - 15.15 น. พักรับประทานอาหารว่าง
15.15 - 16.30 น. ตัวอย่างในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ประสบความสำเร็จ
วิทยากร : * คุณวรรณา สุทัศน์ ณ อยุธยา (นายกสมาคมการออกแบบบรรจุภัณฑ์ไทย)

Scan me

*** รับสมัครตั้งแต่วันนี้
ถึง 4 มิ.ย. 2569
รับจำนวนจำกัด 30 ท่าน

ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย (ศบท.)
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)
บุญเรือน ขาวพร / อรชรี ปรีชาชาญ
196 ถนนพหลโยธิน จตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทรศัพท์ 0 2579 1121-30 ต่อ 3208 มือถือ 086 546 6114
E-mail : tpc-tistr@tistr.or.th

รุ่นที่ 4

PACKAGING PROFESSIONAL

ค่าลงทะเบียน
16,000.-
รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 % แล้ว
และยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3 %
ราคาสมาชิก
15,000.-



"พิเศษสุดสำหรับผู้เข้าอบรมทุกท่าน
จะได้รับหนังสือด้านบรรจุภัณฑ์ซี่เขียนโดยอาจารย์มยุรี ภาคลำเจียก
ซึ่งมีประสบการณ์ทำงานด้านบรรจุภัณฑ์ถึง 40 ปี"

"หลักสูตรการฝึกอบรมเพื่อก้าวสู่การทำงานด้านบรรจุภัณฑ์อย่างมืออาชีพ พร้อมหัวข้ออบรมครบครันที่บรรยายโดยวิทยากรมืออาชีพที่มีชื่อเสียงระดับประเทศ"

	หัวข้อ	วันที่	เวลา	วิทยากร
1	Principle of Packaging for Consumer Products	16 มิ.ย. 2569	08.30 - 12.00 น.	อ.มยุรี ภาคลำเจียก
2	Paper Packaging		13.00 - 16.00 น.	อ.มยุรี ภาคลำเจียก
3	Flexible Packaging	23 มิ.ย. 2569	08.30 - 12.00 น.	อ.มยุรี ภาคลำเจียก
4	Rigid Plastic Packaging and Labels		13.00 - 16.00 น.	อ.มยุรี ภาคลำเจียก
5	Metal Packaging	30 มิ.ย. 2569	08.30 - 10.30 น.	อ.มยุรี ภาคลำเจียก
6	Glass Packaging		10.30 - 12.00 น.	ดร.สาธุกานต์ กาบคำ
7	Logistics & Packaging		13.00 - 16.00 น.	ดร.สุพจน์ ประทีปดิ่นทอง
8	Packaging Printing	7 ก.ค. 2569	08.30 - 12.00 น.	คุณชนัสสา นันทิวัชรินทร์
9	Packaging Design		13.00 - 16.00 น.	คุณวรรณา สุทัศน์ ณ อยุธยา
10	Shelf Life Study of Packaged Food	14 ก.ค. 2569	08.30 - 10.30 น.	ดร.รัชนีวรรณ กุลจันทร์
11	Food Contact Material Regulation		10.30 - 12.00 น.	คุณนันทนีย์ ไชยมังคลายนต์
12	Packaging Properties and Testing		13.00 - 16.00 น.	คุณเกดประวีณ ฮั่นตระกูล
13	Packaging Innovation Trends	21 ก.ค. 2569	08.30 - 12.00 น.	อ.มยุรี ภาคลำเจียก
14	Sustainable Packaging Trends and Eco-Design		13.00 - 16.00 น.	อ.มยุรี ภาคลำเจียก

ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย (ศบท.)
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)
อรชรี ปรีชาชาญ / จีระวรรณ สุทธิลักษณ์
196 ถนนพหลโยธิน จตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทรศัพท์ 0 2579 1121-30 ต่อ 3208 มือถือ 086 546 6114
โทรสาร 0 2579 7573 E-mail : tpc-tistr@tistr.or.th

ผู้เข้าอบรมเข้าอบรมเวลาไม่ต่ำกว่า 80% ของเวลาทั้งหมดจะได้รับประกาศนียบัตรจากศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย

****รับสมัครตั้งแต่วันนี้**
ถึง 10 มิถุนายน 2569
รับจำนวนจำกัด 20 ท่าน

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม



18-19 มิถุนายน 2569

ณ ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย

การฝึกอบรม การทดสอบ บรรจุภัณฑ์ พลาสติก

ค่าลงทะเบียน
5,136.-
รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 % แล้ว
และยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3 %

ราคาสมาชิก
4,815.-

กำหนดการ

18 มิถุนายน

09.00 - 12.00 น. • **การทดสอบคุณสมบัติของวัสดุและบรรจุภัณฑ์พลาสติก**
- ชนิดของพลาสติกบรรจุภัณฑ์
- ข้อดีและข้อจำกัดของบรรจุภัณฑ์พลาสติก

12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 – 16.30 น.
- การทดสอบความหนาของฟิล์มพลาสติก (Thickness)
- การทดสอบความต้านแรงฉีกขาดของฟิล์มพลาสติก (Tear resistance)
- การทดสอบอัตราการหดตัวของฟิล์มพลาสติก (Shrinkage)
- การทดสอบอัตราการซึมผ่านของก๊าซออกซิเจนของฟิล์มและบรรจุภัณฑ์พลาสติก (Oxygen gas Transmission Rate)
- การทดสอบอัตราการซึมผ่านของไอน้ำของฟิล์มพลาสติก (Water Vapor Transmission Rate)
- การทดสอบความต้านแรงดึงขาดและการยืดตัวของฟิล์มพลาสติก (Tensile strength and Elongation)
- การทดสอบความหนาแน่นของฟิล์มพลาสติก (Density)

19 มิถุนายน

09.00 - 12.00 น.
- การทดสอบการพิสูจน์ชนิดพลาสติก (Identification of plastic by IR-Spectrophotometer)
- การทดสอบความต้านแรงกระแทกของฟิล์มพลาสติก (Impact resistance)
- การทดสอบอุณหภูมิของรอยเชื่อมของฟิล์มพลาสติก (Heat sealing Temperature)
- การทดสอบความแข็งแรงของรอยเชื่อมของฟิล์มพลาสติก (Seal strength)

12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 – 16.30 น.
- การทดสอบสัมประสิทธิ์แรงเสียดทานของฟิล์มพลาสติก (Coefficient of Friction of Plastic film and Sheeting)
- ความต้านแรงทิ่มทะลุของฟิล์มพลาสติก (Puncture resistance)
- การรั่วซึมของบรรจุภัณฑ์ (Leakage by Vacuum chamber technique)
- ปริมาณออกซิเจน/คาร์บอนไดออกไซด์ในบรรจุภัณฑ์ (Oxygen/Carbon dioxide in Head Space of Container)

วิทยากร : คุณณัฐพิชา อุดมโภชน์ และทีมวิทยากร
* หมายเหตุ : พักเวลาประมาณ 10.15 น. และ 14.45 น.





ลงทะเบียนออนไลน์
Scan QR CODE

สอบถามเพิ่มเติม และสำรองที่นั่งได้ที่
08 6546 6114 หรือ 0 2579 1121-30 ต่อ 3208, 3209
ติดต่อ คุณบุญเรือน ขาวพร/ คุณจีระวรรณ สุทธิลักษณ์
(เฉพาะเวลาราชการ)

*รับสมัครตั้งแต่วันนี้
ถึงวันที่ 16 มิถุนายน 2569



ค่าลงทะเบียน
2,675.-
รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 % แล้ว
และยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3 %
ราคาสมาชิก
2,461.-

สัมมนา
Packaging Quality and Cost Saving

ณ อาคาร
ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย

วันที่ 16 กรกฎาคม 2569

คุณภาพของบรรจุภัณฑ์และต้นทุนเป็นหัวใจหลักของการแข่งขันสัมมนาที่ให้ท่านได้เรียนรู้การจัดการคุณภาพบรรจุภัณฑ์ ให้ได้คุณสมบัติ ตามความต้องการในทุกด้าน เพื่อไม่เป็นอุปสรรคต่อการผลิตและ การใช้งาน รวมถึงเทคนิคการลดต้นทุนบรรจุภัณฑ์ประเภทต่างๆที่สามารถคงคุณภาพไว้ได้ วิทยากรผู้เชี่ยวชาญจะมาแชร์ความรู้ประสบการณ์และกรณีศึกษาที่ทำให้ผู้เข้าร่วมสัมมนานำไปใช้งานได้



คุณมยุรี ภาคลำเจียก
ผู้เชี่ยวชาญด้านบรรจุภัณฑ์
และที่ปรึกษาสถาบันพลาสติก



ดร.ศิริวรรณ ตั้งแสงประทีป
นักวิจัยอาวุโส
ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย, วว.

08.30 - 09.00 น. ลงทะเบียน
09.00 - 12.00 น. Packaging Quality Management
* คุณมยุรี ภาคลำเจียก
ผู้เชี่ยวชาญด้านบรรจุภัณฑ์
และที่ปรึกษาสถาบันพลาสติก
12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 15.30 น. Packaging Cost Saving
* คุณมยุรี ภาคลำเจียก
ผู้เชี่ยวชาญด้านบรรจุภัณฑ์
และที่ปรึกษาสถาบันพลาสติก

15.30 - 16.30 น. กรณีศึกษาการพัฒนาของบรรจุภัณฑ์ต้นทุนต่ำ
* ดร.ศิริวรรณ ตั้งแสงประทีป
นักวิจัยอาวุโส
ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย, วว.

Scan me

*** รับสมัครตั้งแต่วันนี้
ถึง 10 ก.ค. 2569
รับจำนวนจำกัด 30 ท่าน

ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย (ศบท.)
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)
บุญเรือน ขาวพร / อรชรี ปรีชาชาญ
196 ถนนพหลโยธิน จตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทรศัพท์ 0 2579 1121-30 ต่อ 3208 มือถือ 086 546 6114
E-mail : tpc-tistr@tistr.or.th

กลยุทธ์การออกแบบฉลาก และบรรจุภัณฑ์เพื่อการส่งออก ปี 2026

ปัจจุบันในยุคที่การค้าเสรีผันผวน การออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์สำหรับสินค้าส่งออกไม่ได้เป็นเพียงเรื่องของความสวยงามอีกต่อไป แต่เป็นกลยุทธ์สำคัญที่จะช่วยป้องกันการถูกปฏิเสธสินค้า ณ จุดนำเข้า ผู้ประกอบการจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องศึกษาการตลาด พฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป และปฏิบัติตามกฎหมายระหว่างประเทศว่าด้วยเรื่องของฉลากอย่างเคร่งครัด

จากพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไปนั้น สามารถสรุปทิศทางแนวทางการออกแบบฉลากบนบรรจุภัณฑ์เพื่อการส่งออกประจำปี ค.ศ. 2026 ได้ดังนี้

1. ฉลากที่โปร่งใสและน่าเชื่อถือ (Transparency & Authenticity)

ผู้บริโภคในยุคนี้ให้ความสำคัญกับข้อมูลที่ "เข้าใจง่ายและตรวจสอบได้" โดยเฉพาะรายละเอียดของส่วนผสม คุณค่าทางโภชนาการ รวมถึงผลกระทบต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม ข้อมูลเหล่านี้ต้องชัดเจนจนผู้อ่านเข้าใจได้ทันที เช่น การใช้ฉลากโภชนาการแบบ GDA (Guideline Daily Amounts) หรือฉลากโภชนาการแบบ 5 สี (Nutri-Score) ที่อยู่ด้านหน้าบรรจุภัณฑ์ เพื่อช่วยในการตัดสินใจได้รวดเร็วขึ้น

2. การสื่อสารอย่างเข้าใจเทรนด์ของผู้บริโภค

ในกลุ่มสินค้าอาหารและเครื่องดื่ม ผู้บริโภคยุคใหม่ไม่ได้มองแค่รสชาติ แต่ยังเจาะลึกถึงข้อมูลบนฉลากที่เชื่อมโยงกับสุขภาพไม่ว่าจะเป็นสูตร "น้ำตาลน้อย" (Low Sugar) "โปรตีนสูง" (High Protein) หรือการเน้นประโยชน์เฉพาะทาง (Functional Benefits) เช่น สุขภาพลำไส้และโพรไบโอติกส์ ซึ่งการระบุข้อมูลเหล่านี้ต้องถูกต้องตามข้อเท็จจริงและสอดคล้องกับกฎหมายของตลาดปลายทาง นอกจากนี้ ในตลาดแถบยุโรปและอเมริกา ผู้บริโภคยังให้ความสำคัญกับผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมอย่างจริงจัง มีความต้องการข้อมูลที่ชัดเจนมากกว่าแค่คำโฆษณาลอยๆ เช่น ไม่ควรใช้คำว่า "Eco-friendly" เพียงอย่างเดียว แต่ต้องระบุถึงคุณสมบัติของบรรจุภัณฑ์ที่รีไซเคิลได้ วิธีการแยกทิ้งอย่างถูกต้อง รวมถึงการได้รับการรับรองมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อมจากหน่วยงานที่น่าเชื่อถือ เป็นต้น

3. การเชื่อมต่อข้อมูลผ่านเทคโนโลยีอัจฉริยะ (Smart Packaging)

ปัจจุบันฉลากและบรรจุภัณฑ์ทำหน้าที่เป็นสะพานเชื่อมระหว่างผู้ผลิตและผู้บริโภคผ่านเทคโนโลยีล้ำสมัย เช่น การใช้เครื่องหมาย QR Code หรือฉลาก NFC (Near Field Communication)บนบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าถึงข้อมูลเชิงลึกได้ทันที รวมถึงการประยุกต์ใช้ RFID ในระบบขนส่งและโลจิสติกส์ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการติดตามสถานะสินค้าและความโปร่งใสในห่วงโซ่อุปทาน

4. การสร้างมูลค่าด้วยแหล่งกำเนิดสินค้า (Quality of Origin)

แหล่งที่มาของสินค้าคือปัจจัยสำคัญในการตัดสินใจเลือกซื้อ การชูจุดเด่นเรื่อง "Quality of Origin" บนฉลากอย่างชัดเจน ไม่เพียงแต่เป็นการระบุแหล่งผลิต แต่ยังเป็นเครื่องมือทางจิตวิทยาที่ช่วยเน้นย้ำถึงคุณภาพ มาตรฐานที่เหนือกว่า และความน่าเชื่อถือที่ฝังรากอยู่ในใจของผู้บริโภค

5. การปรับใช้ภาษาท้องถิ่นเพื่อการสื่อสารที่ทรงพลัง (Localization)

กุญแจสำคัญที่จะช่วยเพิ่มโอกาสในการตัดสินใจซื้อ คือการเลือกใช้ข้อความและภาษาบนฉลากที่สอดคล้องกับ "ภาษาท้องถิ่น" ของประเทศปลายทาง โดยเน้นคำอธิบายที่สั้น กระชับ และตรงไปตรงมา เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจสารที่ต้องการสื่อได้อย่างถูกต้องแม่นยำ

ข้อควรปฏิบัติสำคัญสำหรับผู้ผลิตสินค้าส่งออก ค.ศ. 2026

- การศึกษาข้อมูลและตรวจสอบกฎหมายฉลากของประเทศคู่ค้าอย่างละเอียด เพื่อทราบถึงข้อมูลบังคับที่ต้องปรากฏบนบรรจุภัณฑ์ จะช่วยให้การออกแบบ Artwork สามารถสื่อสารจุดขายสินค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยไม่ผิดระเบียบการนำเข้า
- การขอคำปรึกษาจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น หน่วยงานกำกับดูแลการส่งออก กรมการค้าต่างประเทศ หรือฝ่ายศุลกากร เพื่อตรวจสอบข้อกำหนดทางการค้าและระเบียบปฏิบัติสากล การรับคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญก่อนเริ่มกระบวนการผลิต จะช่วยป้องกันข้อผิดพลาดและเพิ่มความมั่นใจในการวางจำหน่ายจริง
- การทดสอบตลาดด้วยต้นแบบสินค้า ควรจัดกลุ่มสนทนา (Focus Group) กับผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย เพื่อทดสอบประสิทธิภาพของฉลากและบรรจุภัณฑ์เสมือนจริง โดยมุ่งเน้นวัดผลความสามารถในการสื่อสารข้อมูลที่ถูกต้องและความรวดเร็วในการตัดสินใจเลือกซื้อของผู้บริโภค ณ จุดขาย
- การจัดการเอกสารมาตรฐานและการรับรอง ควรรวบรวมเอกสารผลการทดสอบจากหน่วยงานมาตรฐานสากลที่ทั่วโลกยอมรับ พร้อมจัดทำบทสรุปผลการวิเคราะห์ให้เข้าใจง่ายและพร้อมเรียกดูทันที เพื่อรองรับกระบวนการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) และอำนวยความสะดวกแก่เจ้าหน้าที่ตรวจสอบสินค้านำเข้าของประเทศปลายทาง

หากพิจารณาในด้านรูปแบบการออกแบบกราฟิก สามารถสรุปเทรนด์ออกมาเป็น 7 รูปแบบ ที่ช่วยยกระดับและเพิ่มศักยภาพการแข่งขันให้กับฉลากและบรรจุภัณฑ์เพื่อการส่งออก ได้ดังนี้

1. Minimalist & Clean Aesthetic

การออกแบบที่เรียบง่ายแต่ชัดเจน ให้ข้อมูลหลักโดดเด่น อ่านง่าย โดยใช้แบบอักษรสะอาดตา ลดสิ่งรบกวนสายตา ใช้คำตรงไปตรงมาลดความเสี่ยงด้านกฎหมายและลำดับข้อมูลชัดเจน ดังแสดงในรูปที่ 1



รูปที่ 1 Minimal, Modern, Neutral Packaging Design
ที่มา: Brighten Made (2026)

2. Health-Forward & Functional Messaging

แสดงข้อมูลเชิงสุขภาพผ่านสัญลักษณ์ หรือภาพให้เข้าใจได้อย่างรวดเร็วและตรงประเด็น ดังแสดงในรูปที่ 2



รูปที่ 2 FDA to test front-of-pack labels for salt, sugar and fat

ที่มา: Helena (2023)

3. Sustainable and Eco-Material Design

การใช้วัสดุที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เช่น กระดาษรีไซเคิล กระดาษคราฟท์ หรือวัสดุย่อยสลายได้ การระบุวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ใช้เพื่อให้ง่ายต่อการจัดการด้านรีไซเคิล รวมถึงงานออกแบบที่โชว์วัสดุแท้ แทนการพิมพ์ลวดลายซับซ้อน และเน้นการออกแบบที่ใช้สีโทนธรรมชาติ เพื่อตอบโจทย์ผู้บริโภคที่ใส่ใจความยั่งยืน ดังแสดงในรูปที่ 3



รูปที่ 3 Food Package Symbols About Certification

ที่มา: Nature Paper (2022)

4. Connected Packaging

การผสานเทคโนโลยีล้ำสมัยเข้ากับงานดีไซน์ เพื่อเปลี่ยนพื้นที่บนบรรจุภัณฑ์ให้เป็นช่องทางการสื่อสารอัจฉริยะ ช่วยให้ผู้บริโภคเข้าถึงข้อมูลเชิงลึกได้ทันที ไม่ว่าจะเป็นการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) คำแนะนำการใช้งานแบบละเอียด ประวัติความเป็นมาของสินค้า หรือรายงานด้านความยั่งยืน (Sustainability Report) ซึ่งให้ข้อมูลได้ลึกซึ้งและน่าสนใจกว่าข้อความบนฉลากทั่วไป ดังแสดงในรูปที่ 4



รูปที่ 4 Connected Packaging
ที่มา: Rootree (2026)

5. Localized and Cultural Storytelling

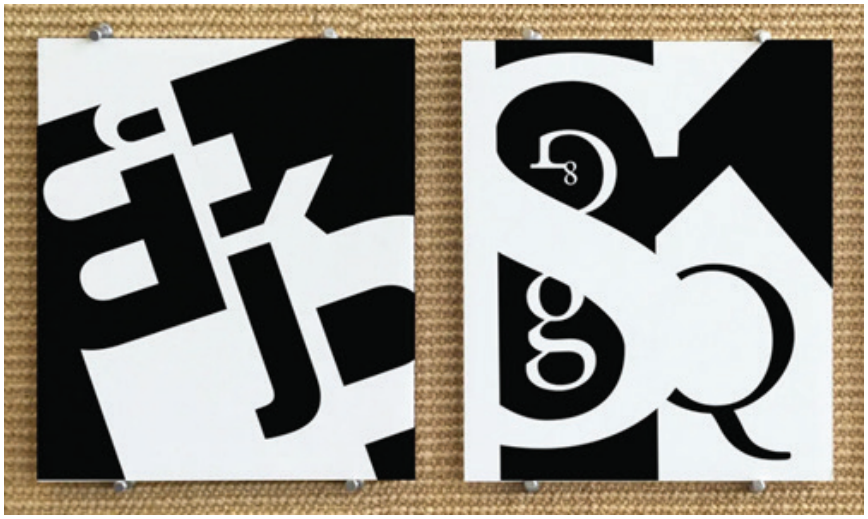
การออกแบบให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมท้องถิ่นและเชื่อมโยงเรื่องราวพื้นถิ่นเข้ากับบริบทกลุ่มเป้าหมาย โดยเลือกใช้ทั้ง ภาษา แบบอักษร สี และสัญลักษณ์ ให้เหมาะสมและสร้างการจดจำ ดังแสดงในรูปที่ 5



รูปที่ 5 งานออกแบบ ThaiStar Packaging
ที่มา: กรุงเทพธุรกิจ (2568)

6. Premium-Accessible

การออกแบบเรียบ เท่ ใช้วัสดุคุณภาพ แต่ไม่ดูฟุ่มเฟือย เน้นแบบอักษร และกราฟฟิกที่ดูคลาสสิคแต่ไม่ล้าสมัยเมื่อเวลาผ่านไป ดังแสดงในรูปที่ 6



รูปที่ 6 Typography-Based
ที่มา: Zarma Type (2026)

7. Modular & Multi-Market Ready

การวาง layout ของฉลากเพื่อรองรับกับการวางข้อความสำหรับประเทศปลายทางที่ใช้ภาษาอื่นบนฉลาก โดยยังคงดีไซน์เดิมไว้ เหมาะสำหรับสินค้าที่ส่งออกไปยังหลายทวีป ดังแสดงในรูปที่ 7



รูปที่ 7 Multiple languages on your product label
ที่มา: Db Denny Bros (2026)

บรรณานุกรม

กรุงเทพธุรกิจ. 2568. เฟ้นหา “นักออกแบบบรรจุภัณฑ์ไทย” ส่งประกวดเวทีระดับโลก. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: https://www.bangkokbiznews.com/biz2u/994937, [เข้าถึงเมื่อ 31มกราคม 2569].

WP. 2568. รวมเทรนด์ 2026: ผู้บริโภค – มีเดีย – คอมเมิร์ซ – เทคโนโลยี การตลาดยุคใหม่ต้องชนะทั้ง ‘ยอดขาย’ และ ‘การเติบโตระยะยาว’.[ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: https://www.marketingoops.com/ reports/ consumer-media-com merce-technology-trends-2026/, [เข้าถึงเมื่อ 31 มกราคม 2569].

Brighten Made. 2026. Minimal, Modern, Neutral Packaging Design. [online]. Available at: https://www.pinterest.com/pin/495747871488296665/, [accessed 5 February 2026]

Db Denny Bros. 2026. How to incorporate multiple languages on your product label. [online]. Available at: https://www.dennybros.com/how-can-you-get-multiple-languages-on-your-product-label/, [accessed 5 February 2026].

DesignerPeople. 2025. Top 11 Packaging Design Trends 2026 that Will Inspire Gen Z Brands. [online]. Available at: https://www.designerpeople.com/blog/packaging-design-trends-2026/, [accessed 5 February 2026].

Helena. 2023. FDA to test front-of-pack labels for salt, sugar and fat. [online]. Available at: https://foodfix.co/fda-to-test-front-of-pack-labels-for-salt-sugar-and-fat/, [accessed 5 February 2026].

Innova Market Insights. 2024. Global Consumer Trends 2026 for Food and Beverage. [online]. Available at: https://www.innovamarketinsights.com/trends/global-consumer-trends-2026/, [accessed 5 February 2026].

Leendert van Delft. 2025. Top sustainable packaging trends for 2026. [online]. Available at: https://www.dhl.com/discover/en-ca/logistics-advice/sustainability-and- green-logistics/sustainable-packaging-trends, [accessed 5 February 2026].

Nature Paper. 2022. Get Clear About 22 Common Food Package Symbols Mean. [online]. Available at: https://www.hrnaturepaper.com/info-detail/get-clear-about-22-common- food-package-symbols-mean, [accessed 5 February 2026].

Packaging World Insights. 2026. The key trends shaping the packaging industry in 2026. [online]. Available at: https://www.packagingworldinsights.com/trends/the-key-trends-shaping-the-packaging-industry-in-2026/, [accessed 5 Febuary 2026].

Rootree. 2026. What is ‘Connected Packaging’? And how can it help your business?. [online]. Available at: https://rootree.ca/en/the-nest/what-is-connected-packaging/, [accessed 5 February 2026].

Strategic Packaging Insights. 2026. QR-Code Packaging Market Size, Future Growth and Forecast 2033. [online]. Available at: https://www.strategicpackaginginsights.com/report/qr-code-packaging- market, [accessed 5 February 2026].

Vistaprint. 2025. Packaging trends 2026: 10 ideas shaping the future of packaging design. [online]. Available at: https://www.vistaprint.com/hub/packaging-design-trends, [accessed 5 February 2026].

Zarma Type. 2026. 20 Timeless Graphic Design Styles That Shape Visual Culture. [online]. Available at: https://zarmatype.com/graphic-design-styles/, [accessed 5 February 2026].

เรียบเรียงโดย
พิพัฒน์ เนียมเปรม
ห้องปฏิบัติการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย

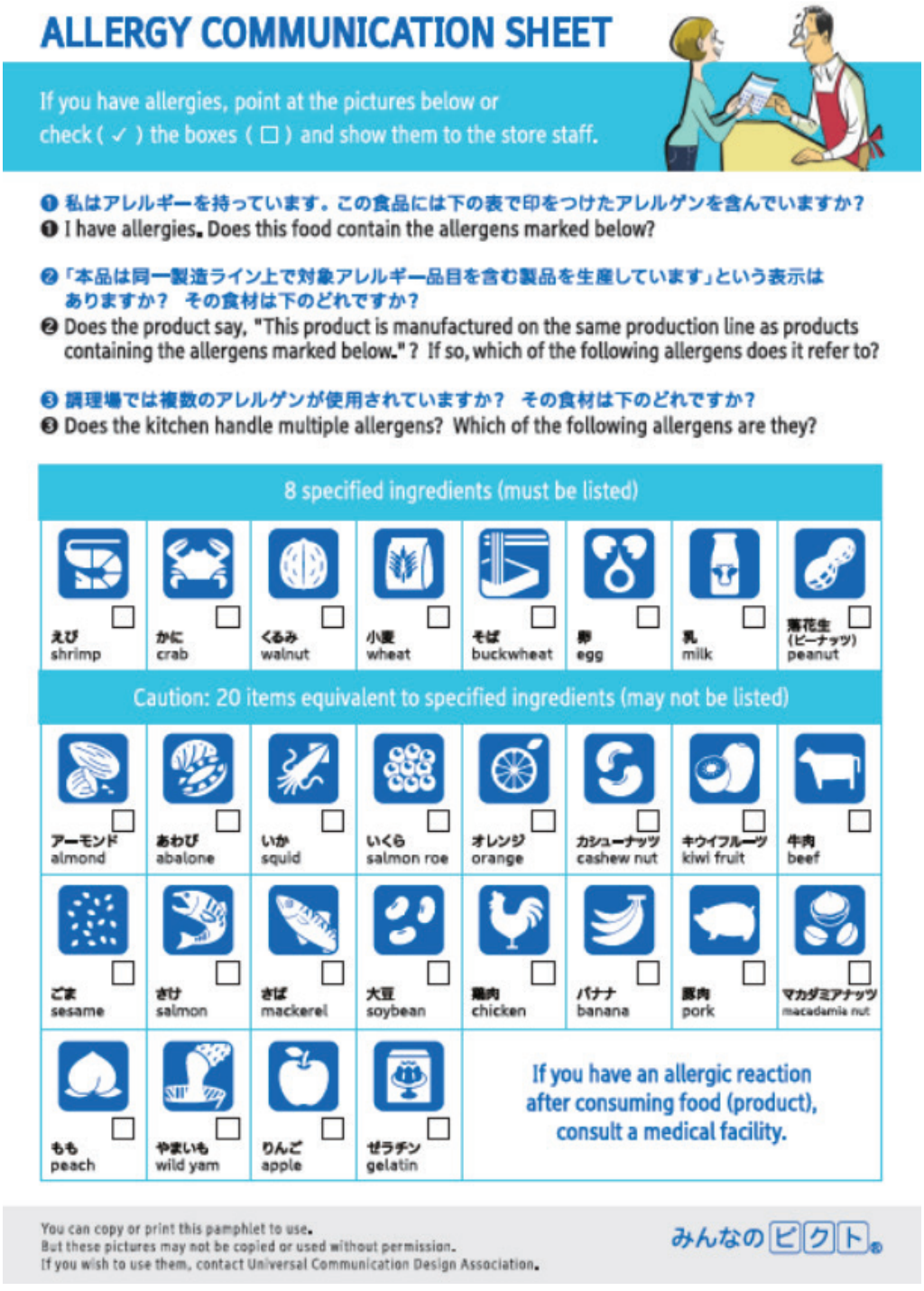
เจาะลึกกฎหมายฉลากอาหาร (Food Labeling Law) ฉบับใหม่ของญี่ปุ่นและจีน"

ท่ามกลางการแข่งขันที่รุนแรงในตลาดอาหารโลก “ฉลากสินค้า” มิได้เป็นเพียงข้อมูลเพื่อการบริโภคเท่านั้น แต่ยังเป็นใบเบิกทางสำคัญในการเข้าสู่ตลาดเอเชียตะวันออก โดยเฉพาะในประเทศญี่ปุ่นและจีนที่มีการบังคับใช้กฎหมายฉลากอาหารฉบับใหม่ ที่เข้มงวดที่สุดในรอบทศวรรษ เพื่อป้องกันความเสี่ยงจากการถูกปฏิเสธ ณ ด่านศุลกากรและการสูญเสียโอกาสทางการค้า ผู้ประกอบการจำเป็นต้องเกาะติดความเปลี่ยนแปลงของมาตรฐาน CAA ของญี่ปุ่น และมาตรการ GACC ของจีน อย่างใกล้ชิด

เริ่มต้นด้วยการพิจารณาโครงสร้างกฎหมายของ **ประเทศญี่ปุ่น ซึ่งมีการบูรณาการกฎหมาย 3 ฉบับหลักสู่ระบบ Food Labeling Law** อย่างเป็นทางการ (เริ่มมีผลบังคับใช้สมบูรณ์ในปี 2563) โดยเป็นการบูรณาการข้อกำหนดจากกฎหมายเดิม 3 ฉบับ ได้แก่ กฎหมายสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Law) กฎหมายมาตรฐานเกษตรแห่งญี่ปุ่น (JAS Law) และกฎหมายส่งเสริมสุขภาพ (Health Promotion Law) เข้าด้วยกัน ภายใต้การกำกับดูแลของ สำนักงานกิจการผู้บริโภค (Consumer Affairs Agency: CAA) เพื่อสร้างมาตรฐานที่เป็นหนึ่งเดียวในการคุ้มครองความปลอดภัยและสิทธิในการรับรู้ข้อมูลของผู้บริโภค ภายใต้โครงสร้างทางกฎหมายที่มีความเข้มงวดและเป็นระบบ ประเทศญี่ปุ่นได้บังคับใช้กฎหมายฉลากอาหาร (Food Labeling Law) เพื่อเป็นบรรทัดฐานหลักในการควบคุมการแสดงข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์ โดยมีหัวใจสำคัญคือการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคและการสร้างระบบตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) ที่มีประสิทธิภาพ ทั้งนี้ข้อกำหนดพื้นฐานที่ผู้ส่งออกต้องยึดถืออย่างเคร่งครัดคือ "ข้อมูลบนฉลากทั้งหมดต้องระบุเป็นภาษาญี่ปุ่น" โดยครอบคลุมรายละเอียดสำคัญ ได้แก่ ชื่อผลิตภัณฑ์ รายการส่วนประกอบ ข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ วันผลิตและวันหมดอายุ น้ำหนักสุทธิ ตลอดจนชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าหรือผู้ผลิตอย่างชัดเจน อีกทั้งในส่วนมาตรการควบคุมสารก่อภูมิแพ้ (Allergen Labeling) หนึ่งในจุดเด่นของกฎหมายฉลากอาหารญี่ปุ่นคือความละเอียดถี่ถ้วนในการระบุสารก่อภูมิแพ้ ซึ่งปัจจุบันมีการจำแนกรายการที่ต้องเฝ้าระวังรวมทั้งสิ้น 27 รายการ โดยแบ่งระดับความสำคัญออกเป็น 2 กลุ่ม (ดังแสดงในรูปที่ 8) ดังนี้:

1) กลุ่มสารก่อภูมิแพ้ภาคบังคับ (Mandatory - 7 รายการ): ได้แก่ ไข่ นม ถั่วลิสง กุ้ง ปู ข้าวสาลี และบัควีต (Buckwheat) ซึ่งเป็นกลุ่มที่มีความเสี่ยงสูงและต้องระบุบนฉลากตามกฎหมาย

2) กลุ่มสารก่อภูมิแพ้แนะนำ (Recommended - 20 รายการ): แม้จะเป็นการขอความร่วมมือ แต่ทางการญี่ปุ่นสนับสนุนให้ผู้ประกอบการระบุเพื่อความปลอดภัยสูงสุดของผู้บริโภค



ALLERGY COMMUNICATION SHEET

If you have allergies, point at the pictures below or check (✓) the boxes (☐) and show them to the store staff.

❶ 私はアレルギーを持っています。この食品には下の表で印をつけたアレルゲンを含んでいますか？
❶ I have allergies. Does this food contain the allergens marked below?

❷「本品は同一製造ライン上で対象アレルギー品目を含む製品を生産しています」という表示はありますか？ その食材は下のどれですか？
❷ Does the product say, "This product is manufactured on the same production line as products containing the allergens marked below."? If so, which of the following allergens does it refer to?

❸ 調理場では複数のアレルゲンが使用されていますか？ その食材は下のどれですか？
❸ Does the kitchen handle multiple allergens? Which of the following allergens are they?

8 specified ingredients (must be listed)

☐ えび shrimp	☐ かに crab	☐ くるみ walnut	☐ 小麦 wheat	☐ そば buckwheat	☐ 卵 egg	☐ 乳 milk	☐ 落花生 (ピーナッツ) peanut

Caution: 20 items equivalent to specified ingredients (may not be listed)

☐ アーモンド almond	☐ あわび abalone	☐ いか squid	☐ いくら salmon roe	☐ オレンジ orange	☐ カシューナッツ cashew nut	☐ キウイフルーツ kiwi fruit	☐ 牛肉 beef
☐ ごま sesame	☐ さけ salmon	☐ さば mackerel	☐ 大豆 soybean	☐ 鶏肉 chicken	☐ バナナ banana	☐ 豚肉 pork	☐ マカダミアナッツ macadamia nut
☐ もも peach	☐ やまいも wild yam	☐ りんご apple	☐ ゼラチン gelatin	If you have an allergic reaction after consuming food (product), consult a medical facility.			

You can copy or print this pamphlet to use.
But these pictures may not be copied or used without permission.
If you wish to use them, contact Universal Communication Design Association.

みんなのピクト®

รูปที่ 8 รายการสารก่อภูมิแพ้ในอาหารตามกฎหมายฉลากอาหารญี่ปุ่น

ที่มา: Consumer Affairs Agency Government of Japan (2026)

และเพื่อให้สอดรับกับพลวัตด้านโภชนาการและเทคโนโลยีการผลิตอาหาร สำนักงานกิจการผู้บริโภคแห่งญี่ปุ่น (CAA) ได้ประกาศปรับปรุงกฎระเบียบมาตรฐานล่าสุด (Effective 2025-2026) ซึ่งมีนัยสำคัญต่อผู้ส่งออกไทย ดังนี้:

1) ตั้งแต่วันที่ 28 มีนาคม ค.ศ. 2025 เป็นต้นไป สินค้ากลุ่มสารเสริมโภชนาการจะไม่ได้รับสิทธิยกเว้นการติดฉลากอีกต่อไป โดยต้องแสดงข้อมูลให้ครบถ้วนตามเกณฑ์มาตรฐานใหม่

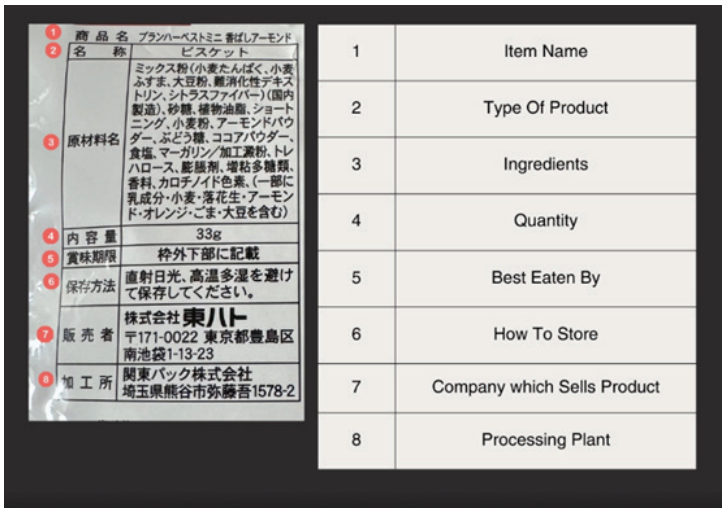
2) มีการยกระดับเกณฑ์มาตรฐานโภชนาการ (Nutrition Labeling Standards) และปรับปรุงระเบียบเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์บางประเภท เช่น อาหารแช่แข็ง (Frozen Foods) เพื่อให้การสื่อสารข้อมูลโภชนาการมีความแม่นยำยิ่งขึ้น

3) มาตรการที่ได้รับการปรับปรุงใหม่นี้ จะมีผลบังคับใช้อย่างเต็มรูปแบบตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน ค.ศ. 2026 เป็นต้นไป

กฎหมายหลักที่ควบคุมการติดฉลากอาหารคือ "Food Labeling Act" (พระราชบัญญัติการติดฉลากอาหาร) และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องที่ออกโดย Consumer Affairs Agency (CAA) มีข้อกำหนด ดังนี้

1. ข้อกำหนดหลักบนฉลากอาหาร

- ภาษา: ข้อมูลที่จำเป็นทั้งหมดบนฉลากต้องเป็น ภาษาญี่ปุ่น
- ชื่อผลิตภัณฑ์ (Name): ต้องระบุชื่อทั่วไปของผลิตภัณฑ์อย่างชัดเจน
- รายชื่อส่วนประกอบ (Ingredients): ต้องระบุส่วนผสมทั้งหมดในรายการ โดยเรียงลำดับจากปริมาณมากที่สุดไปหาน้อยที่สุด
- วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives): ต้องระบุชื่อวัตถุเจือปนที่ใช้
- สารก่อภูมิแพ้ (Allergens): ญี่ปุ่นมีระบบการติดฉลากสารก่อภูมิแพ้ที่สำคัญ ซึ่งแบ่งเป็น:
    - o Mandatory (บังคับ): 7 รายการ ได้แก่ กุ้ง, ปู, ข้าวสาลี, บัควีท, ไข่, นม และถั่วลิสง
    - o Recommended (แนะนำ): 20 รายการ ซึ่งผู้ผลิตควรระบุหากใช้ในผลิตภัณฑ์
- วันหมดอายุ (Date Marking):
    - o Use-by Date: สำหรับอาหารที่เน่าเสียได้ง่ายและเร็ว (เช่น ผลิตภัณฑ์จากนม อาหารสด)
    - o Best-before Date: สำหรับอาหารที่เก็บได้นาน (เช่น ขนมขบเคี้ยว อาหารกระป๋อง)
    - o ต้องระบุในรูปแบบ ปี/เดือน/วัน
- ปริมาณสุทธิ (Net Contents): ต้องระบุปริมาณของผลิตภัณฑ์ในหน่วยเมตริก เช่น กรัม (g) หรือมิลลิลิตร (ml)
- วิธีการเก็บรักษา (Storage Method): ต้องระบุวิธีการเก็บรักษาที่เหมาะสม เช่น เก็บในที่เย็น
- ประเทศแหล่งกำเนิด (Country of Origin): ต้องระบุประเทศที่ผลิตสินค้า โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับผลิตภัณฑ์นำเข้า
- ข้อมูลผู้ประกอบการ (Business Operator Information): ต้องระบุชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าในญี่ปุ่น (ดังแสดงในรูปที่ 9)



รูปที่ 9 ข้อกำหนดหลักบนฉลากอาหาร

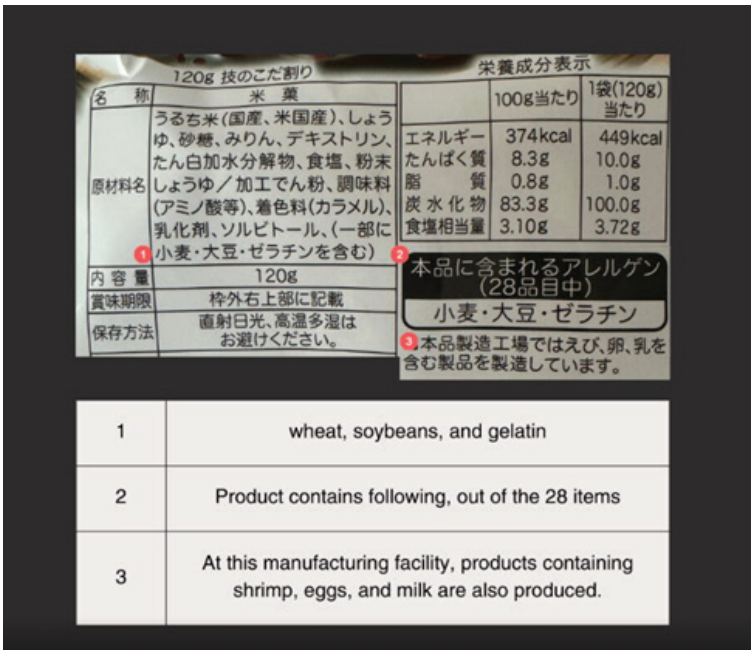
ที่มา: Japanese Food Labels: The Ultimate Guide (2024)

2. การติดฉลากโภชนาการ (Nutritional Labeling)

• ข้อมูลบังคับ: ฉลากโภชนาการต้องระบุข้อมูล 5 รายการหลัก ได้แก่ พลังงาน (Energy) โปรตีน (Protein) ไขมัน (Fat) คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrate) และโซเดียม (Sodium)

• การแสดงค่า: ค่าโซเดียมต้องระบุในรูปของ "Salt Equivalent" (ปริมาณเกลือเทียบเท่า)

• ข้อมูลเสริม: สามารถระบุข้อมูลสารอาหารอื่นๆ เพิ่มเติมได้ แต่ต้องเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด (ดังแสดงในรูปที่ 10)



รูปที่ 10 การติดฉลากโภชนาการ (Nutritional Labeling)

ที่มา: Japanese Food Labels: The Ultimate Guide (2024)

3. มาตรฐานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

• Food Sanitation Act: กำหนดข้อกำหนดด้านความปลอดภัยสำหรับวัสดุบรรจุภัณฑ์เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร

ในขณะที่ฟากฝั่งของประเทศจีน ที่มีการปรับปรุงมาตรฐาน GB 7718 และ GB 28050 ล่าสุด ตลาดสินค้าอาหารนำเข้าในสาธารณรัฐประชาชนจีนมีการขยายตัวอย่างก้าวกระโดด ส่งผลให้ผู้ประกอบการอีคอมเมิร์ซและคู่ค้าปลีกจำนวนมากหลั่งไหลเข้าสู่สมรภูมิการค้านี้อย่างต่อเนื่อง อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการหลายรายกลับต้องเผชิญอุปสรรคสำคัญ ณ ด่านศุลกากร อันเนื่องมาจาก "การจัดทำฉลากภาษาจีนที่ไม่สอดคล้องกับระเบียบข้อบังคับ" ซึ่งส่งผลให้สินค้าถูกปฏิเสธการนำเข้าและถูกตีกลับทั้งล็อต อีกทั้งยังมีความเสี่ยงสูงต่อการถูกดำเนินคดีและระวางโทษปรับตามกฎหมาย

กฎระเบียบด้านการติดฉลากของจีนมีความละเอียดอ่อนและมีการปรับปรุงให้ทันสมัยอยู่เสมอ โดยอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของสำนักงานศุลกากรแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (General Administration of Customs: GACC) และต้องเป็นไปตามมาตรฐานแห่งชาติ หรือ Guojia Biaozhun (GB) ซึ่งถือเป็นบรรทัดฐานสำคัญที่ผู้ส่งออกมิอาจละเลยได้ ดังนั้นเพื่อยกระดับความปลอดภัยและระบบการตรวจสอบย้อนกลับ ทางการจีนได้ประกาศใช้ระเบียบสำคัญ 2 ฉบับ ที่มีผลกระทบโดยตรงต่อผู้ผลิตทั่วโลก โดยมีผลบังคับใช้ตั้งแต่ 1 มกราคม พ.ศ. 2565 ได้แก่:

1) ระเบียบฉบับที่ 248 (Decree 248): ว่าด้วยการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตอาหารนำเข้าจากต่างประเทศ (Regulations on the Registration and Administration of Overseas Producers of Imported Food)

2) ระเบียบฉบับที่ 249 (Decree 249): ว่าด้วยมาตรการบริหารจัดการความปลอดภัยอาหารนำเข้าและส่งออก (Administrative Measures on Import and Export Food Safety)

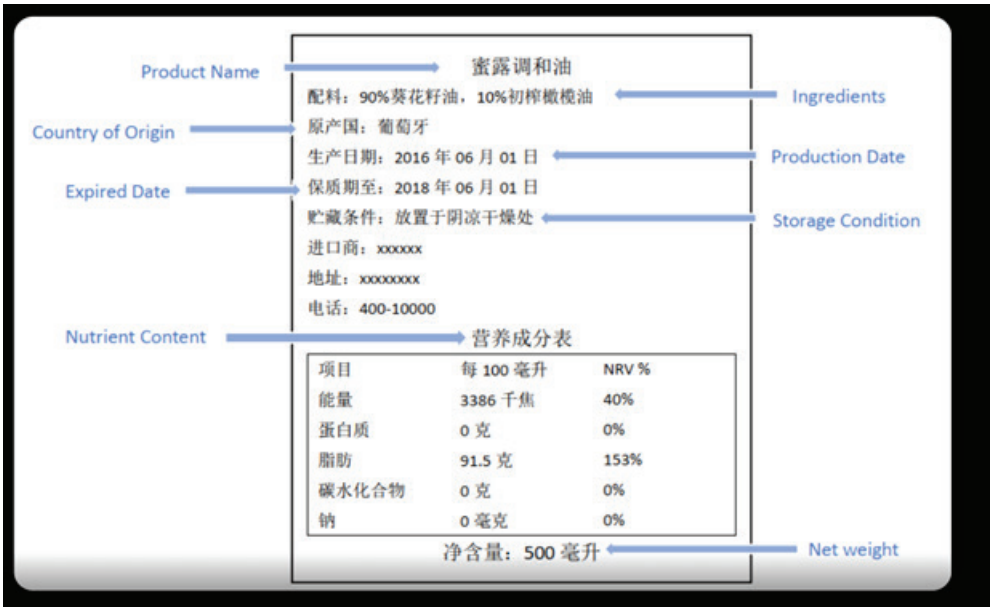
ข้อกำหนดการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตอาหาร ภายใต้ระเบียบฉบับดังกล่าว ผู้ผลิตอาหารจากต่างประเทศทุกรายจำเป็นต้องลงทะเบียนกับหน่วยงาน GACC ก่อนจะเริ่มดำเนินการส่งออกไปยังประเทศจีน โดยระบบการลงทะเบียนจะจำแนกตามความเสี่ยงของประเภทสินค้า ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 กลุ่มหลัก ได้แก่

1) กลุ่มสินค้าที่ต้องขึ้นทะเบียนผ่านหน่วยงานกำกับดูแล (Competent Authority: CA) ของประเทศผู้ส่งออก จำนวน 18 ประเภท ได้แก่ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์บรรจุไส้กรอก ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ผลิตภัณฑ์นมรังนกและผลิตภัณฑ์จากรังนก ผลิตภัณฑ์จากผึ้ง ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ น้ำมันและไขมันสำหรับการบริโภค ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีสำเร็จรูป เมล็ดธัญพืชสำหรับการบริโภค ผลิตภัณฑ์เมล็ดธัญพืชบดและมอลต์เพื่อการอุตสาหกรรม ผักสด ผักอบแห้งและถั่วอบแห้ง เครื่องปรุงรส ถั่วเปลือกแข็งและเมล็ดพืช ผลไม้แห้ง กาแฟและเมล็ดโกโก้ที่ยังไม่ผ่านการคั่ว อาหารสำหรับวัตถุประสงค์พิเศษ อาหารฟังก์ชัน ซึ่งหน่วยงาน CA ของประเทศไทย ได้แก่ กรมวิชาการเกษตร กรมประมง กรมปศุสัตว์ และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ขึ้นอยู่กับชนิดของกลุ่มสินค้า ซึ่งการขึ้นทะเบียนครั้งแรกต้องติดต่อหน่วยงาน CA เพื่อขอ Username & Password สำหรับดำเนินการขอขึ้นทะเบียนต่อไป

2) กลุ่มสินค้านอกเหนือจาก 18 ประเภท ผู้ผลิตต้องขึ้นทะเบียนด้วยตนเองโดยตรงกับ GACC และปฏิบัติตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องในมาตรา 9 ของระเบียบ ฉบับที่ 248 ในการขอขึ้นทะเบียน ตั้งแต่วันที่ 1 พฤศจิกายน 2564 เป็นต้นไป

และเพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐานความปลอดภัย คณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติร่วมกับสำนักงานกำกับดูแลตลาดแห่งชาติของจีน จึงได้ประกาศใช้มาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติฉบับใหม่รวม 50 ฉบับ และปรับปรุงเพิ่มเติมอีก 9 รายการ โดยหนึ่งในมาตรฐานที่สำคัญคือ GB 7718-2025 และ GB 28050-2025 ซึ่งจะมีผลบังคับใช้อย่างเต็มรูปแบบตั้งแต่วันที่ 16 มีนาคม 2027 เป็นต้นไป โดยรายละเอียดของมาตรฐานดังกล่าว มีดังนี้

1) GB 7718-2025 "Food Safety National Standards General Rules for the Labeling of Pre-packaged Foods" มาตรฐานทั่วไปสำหรับการติดฉลากผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุหีบห่อ โดยมีข้อกำหนดของการติดฉลากสารก่อภูมิแพ้หลัก 8 ชนิด ได้แก่ ธัญพืชที่มีกลูเตน กุ้ง ปลา ไข่ ถั่วลิสง ถั่วเหลือง นม และถั่วเปลือกแข็งให้เห็นชัดเจน การแสดงวันผลิตวันหมดอายุ สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีอายุการเก็บรักษา 6 เดือนขึ้นไป สามารถระบุเฉพาะวันหมดอายุโดยไม่ต้องระบุวันผลิต โดยใช้รูปแบบปี เดือน และวัน (YYYY-MM-DD) และห้ามใช้ข้อความที่กำกวม รายการส่วนประกอบ (Ingredients List) ต้องระบุชื่อเต็มของวัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives) ให้ชัดเจนตามมาตรฐาน GB 2760 หากส่วนประกอบหนึ่งประกอบด้วยวัตถุดิบหลายอย่าง ต้องแจกแจงรายละเอียดในวงเล็บ หากมีสัดส่วนเกินกว่าเกณฑ์ที่กำหนด ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมจากพืช GMO จะต้องระบุให้ชัดเจนและสะดุดตาตามระเบียบใหม่ของกระทรวงเกษตรและกิจการชนบทแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (Ministry of Agriculture and Rural Affairs – MARA หรือ MOA) การกำหนดขนาดตัวอักษร (ไม่ได้ระบุไว้ใน GB 7718) แต่กำหนดไว้แยกต่างหากในวิธีการกำกับและการจัดการการติดฉลาก (Administrative Measures for Supervision of Food Labeling) โดยห้ามใช้คำว่า "not added" "not used" และประโยคอื่นๆ ที่มีความหมายคล้ายกัน อนุญาตให้ใช้ฉลากดิจิทัล เช่น QR code โดยต้องแสดงคำว่า "ฉลากดิจิทัล" อย่างชัดเจนบนฉลากบรรจุภัณฑ์ ตัวอย่างฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร แสดงดังรูปที่ 11



รูปที่ 11 ฉลากผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุหีบห่อ
ที่มา: CIRS Group (2021)

2) GB 28050-2025 Nutrition Labeling of Pre-packaged food" เกี่ยวกับการระบุฉลากโภชนาการ โดยจะต้องแสดงชนิดและปริมาณสารอาหารทางโภชนาการบนฉลากเป็นภาษาจีนอย่างชัดเจน (ดังรูปที่ 12) โดยมีการแก้ไขที่สำคัญของมาตรฐานนี้ประกอบด้วย

• ส่วนประกอบทางโภชนาการที่ต้องติดฉลากยังคงหลักการ "1+4" คือ พลังงาน (Energy) และสารอาหารหลัก 4 ชนิด ได้แก่ โปรตีน (Protein) ไขมัน (Fat) คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrate) และโซเดียม (Sodium) และมีการเข้มงวดเรื่องการระบุ "น้ำตาล" (Sugar) และ "ไขมันอิ่มตัว" (Saturated Fat) มากขึ้นในสินค้าบางประเภท เพื่อช่วยให้ผู้บริโภคควบคุมการบริโภคหวาน มัน เค็ม

• มีการปรับปรุงค่าอ้างอิงทางโภชนาการ (NRV - Nutrient Reference Value) ของสารอาหารบางชนิดให้ทันสมัยตามหลักโภชนาการปัจจุบัน ซึ่งจะส่งผลต่อการคำนวณ เปอร์เซ็นต์ (%) NRV ที่แสดงบนฉลาก และต้องติดฉลากคำเตือน “เด็กและเยาวชนควรหลีกเลี่ยงการบริโภคเกลือ น้ำมัน และน้ำตาล ในปริมาณที่มากเกินไป” ด้านล่างตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการ

• การกล่าวอ้างทางโภชนาการ (Nutrition Claims) ปรับปรุงเงื่อนไขการใช้คำว่า "Low sugar" (น้ำตาลต่ำ) หรือ "Zero fat" (ไขมัน 0%) ให้มีความละเอียดและรัดกุมมากขึ้น และเพิ่มข้อกำหนดเกี่ยวกับการแสดงข้อมูลโภชนาการในรูปแบบที่เข้าใจง่าย (Front-of-Package Labeling - FOPL) เช่น สัญลักษณ์สีหรือกราฟิก เพื่อช่วยในการตัดสินใจของผู้บริโภค



Nutrition Information 營養資料

	Per (100g) / 每 100 克
Energy / 能量	1176 kcal / 千卡
Protein / 蛋白質	2711.9 g / 克
Total fat / 總脂肪	1547.6 g / 克
- Saturated fat / 飽和脂肪	5296 g / 克
- Trans fat / 反式脂肪	1458.7 g / 克
Carbohydrates / 碳水化合物	3766.2 g / 克
- Sugars / 糖	6258.9 g / 克
Sodium / 鈉	2851 mg / 毫克

List of ingredients: Protein Concentrated Skim Milk, Skim Milk, Sugar, Xanthan Gum, Pasteurized Milk and Cream
Contains:
Crustaceans,Eggs,Fish,Peanuts,Soybeans,Milk,Tree Nuts,Gluten,Sulphites

配料表 濃縮蛋白脫脂牛奶，脫脂牛奶，糖，黃原膠，巴氏殺菌乳和 奶油
含有 甲殼類動物，蛋，魚，花生，大豆，牛奶，堅果，麵筋，亞硫酸鹽

รูปที่ 12 ตัวอย่างฉลากโภชนาการ
ที่มา: Axxya Systems (2026)

บรรณานุกรม

กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2566. การขึ้นทะเบียนผู้ผลิตอาหารที่ส่งออกอาหารไปยังสาธารณรัฐประชาชนจีน ตามระเบียบฉบับใหม่ของจีน ฉบับที่ 248. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: https://food.fda.moph.go.th/press-release/foodnews-19, [เข้าถึงเมื่อ 4 มีนาคม 2569].

สถาบันอาหาร. 2568. จีนเปิดแผนมาตรฐานอาหารปี 2025 : ปฏิวัติฉลาก เจาะจงสาร-ฟู้ดคอนเทค-ตรวจคุณภาพ. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: https://fic.nfi.or.th/food-law-detail.php?smid=3088, [เข้าถึงเมื่อ 4 มีนาคม 2569].

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.). 2566. ญี่ปุ่นเสนอแก้ไขมาตรฐานการติดฉลากอาหาร. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: https://www.tisi.go.th/data/regulate/regulation/Japan/Food_Labelling_Std_Th.pdf, [เข้าถึงเมื่อ 4 มีนาคม 2569].

สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ เมืองเซี่ยเหมิน. 2568. ตลาดจีนปี 2025: กฎหมายอาหารนำเข้าเพิ่มเข้มงวด ฉลากภาษาจีนคือตัวชี้วัดโอกาสทางธุรกิจ.[ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: https://www.ditp.go.th/post/qq3dcy73xvpzfeoouxl8in3k, [เข้าถึงเมื่อ 4 มีนาคม 2569].

Axxya Systems. 2026. Chinese Food Label Designs. [online]. Available at: https://nutritionistpro.com/chinese-label-designs/, [accessed 5 March 2026]

BELONGING JAPAN. 2024. Japanese Food Labels: The Ultimate Guide. [online]. Available at: https://www.belongingjapan.com/how-to-guide/daily-life/japanese-food-labels-the-ultimate-guide/, [accessed 5 March 2026]

CIRS Group. 2021. Label Review and Translation of Prepackaged Food. [online]. Available at: https://www.cirs-group.com/en/food/label-review-and-translation-of-prepackaged-food1, [accessed 5 March 2026]

Consumer Affairs Agency Government of Japan. 2026. JAPAN'S FOOD LABELLING SYSTEM. [online]. Available at: https://www.caa.go.jp/en/policy/food_labeling/assets/food_labeling_cms204_240425_01.pdf, [accessed 5 March 2026]

GourmetPro. 2024. Food Labeling in Japan: Everything You Need To Know (2024). [online]. Available at: https://www.gourmetpro.co/blog/japan-food-labeling-guide?utm_source=chatgpt.com, [accessed 5 March 2026]

The International Trade Administration. 2026. Japan - Labeling/Marking Requirements. [online]. Available at: https://www.trade.gov/country-commercial-guides/japan-labelingmarking-requirements, [accessed 5 March 2026]

USDA Foreign Agricultural Service. 2025. Prepackaged Food Labeling Standards Finalized. [online]. Available at: https://www4.fisheries.go.th/local/file_document/20250408132037_1_file.pdf, [accessed 5 March 2026]

เรียบเรียงโดย
วิสะนี เหนือเมฆิน
ห้องปฏิบัติการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย

ศัพท์นี้มีความหมาย

PACKAGING THAILAND

Shelf Impact

Shelf Impact หมายถึง ความสามารถของบรรจุภัณฑ์ในการดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคบนชั้นสินค้า เมื่อมองเห็นผลิตภัณฑ์หลากหลายชนิดวางเรียงแถวเคียงข้างกัน ผู้บริโภคมักใช้เวลาเพียง 5 วินาที ในการสังเกต และตัดสินใจเลือกสินค้า โดยตัวอักษรของบรรจุภัณฑ์มีบทบาทสำคัญในการออกแบบให้โดดเด่นจากคู่แข่ง การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ดีนั้นต้องผสมผสานความสร้างสรรค์กับกลยุทธ์ทางการตลาด เพื่อให้สามารถดึงดูดสายตา สื่อสารข้อมูลเกี่ยวกับแบรนด์และผลิตภัณฑ์ แยกความแตกต่างจากสินค้าคู่แข่ง และส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภคอย่างมีประสิทธิผล ดังแสดงในรูปที่ 13

องค์ประกอบของ Shelf Impact

Shelf Impact ประกอบด้วยหลายองค์ประกอบที่ทำงานร่วมกัน เพื่อให้บรรจุภัณฑ์สามารถดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคบนชั้นสินค้า ได้แก่

- พาเลตสี (Color Palette) การเลือกสีที่ตรงกับกลุ่มเป้าหมายและสะท้อนอารมณ์ที่ต้องการสื่อสาร
- ภาพและลวดลาย (Imagery and Graphics) การใช้ภาพคุณภาพสูงเพื่อแสดงถึงคุณลักษณะและประโยชน์ของผลิตภัณฑ์
- รูปร่างและโครงสร้าง (Shape and Structure) ของบรรจุภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ เช่น เส้นโค้งอ่อนสื่อถึงความนุ่มนวล ในขณะที่เส้นแข็งสื่อถึงความแข็งแกร่ง
- ตัวอักษรและข้อความ (Typography and Text) ที่ต้องอ่านได้ชัดเจนและสื่อสารข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และแบรนด์
- วัสดุและพื้นผิว (Material and Texture) เป็นองค์ประกอบที่มีความสำคัญเทียบเท่ากับลวดลายและสี เนื่องจากบรรจุภัณฑ์ไม่ได้เป็นเพียงสิ่งที่ผู้บริโภคเห็นเท่านั้น แต่ยังเป็นสิ่งที่พวกเขาสัมผัส ทำให้เนื้อผิวและวัสดุของบรรจุภัณฑ์สามารถสร้างประสบการณ์ที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อ



รูปที่ 13 สีและลวดลายในการออกแบบบรรจุภัณฑ์

ที่มา: Fireart Studio (2019)

เทคโนโลยี Eye Tracking ในการวัด Shelf Impact

Eye Tracking เป็นเทคโนโลยีที่ทันสมัยซึ่งช่วยให้เราวัดและประเมินประสิทธิผลของบรรจุภัณฑ์ได้อย่างเป็นรูปธรรม เทคโนโลยีนี้ทำการบันทึกการเคลื่อนไหวของสายตาผู้บริโภค เพื่อให้เราเข้าใจว่าพวกเขามองไปที่ส่วนไหนของบรรจุภัณฑ์และมองนานเท่าไร ระบบ Eye Tracker จะบันทึกจุดที่สายตาจับจ้อง (Fixations) การเคลื่อนไหวของตา (Saccades) รวมถึงเวลาและลำดับการสังเกตการณ์ Heat Maps จะแสดงจุดสีแดง (Hot spots) ซึ่งเป็นพื้นที่ที่ผู้บริโภคมองมากที่สุด ขณะที่จุดที่ตามองเห็น (Gaze Plots) แสดงลำดับการมองเห็นของ แต่ละส่วนบนบรรจุภัณฑ์ ข้อมูลเหล่านี้ช่วยให้นักออกแบบสามารถปรับปรุงบรรจุภัณฑ์และเพิ่มความสามารถในการดึงดูดความสนใจได้อย่างมีประสิทธิผล ดังแสดงในรูปที่ 14



รูปที่ 14 Heat Map จาก Eye Tracking แสดง Hot Spots บริเวณที่มองเห็นมากที่สุด (จุดสีแดง) บริเวณที่มองเห็นปานกลาง (จุดสีเหลือง) และบริเวณที่มองเห็นน้อยที่สุด (จุดสีเขียว)

ที่มา: Charan (2024)

บรรณานุกรม

Branding Strategy Insider. 2025. Brand Packaging: Solving The Mystery Of Shelf Impact. [online]. Available at: https://brandingstrategyinsider.com/brand-packaging-solving-the-mystery-of-shelf-impact/, [accessed 09 March 2026].

Charan, A. 2024. Shelf Impact - Eye Tracking | Packaging Research. [online]. Available at: https://www.ashokcharan.com/Marketing-Analytics/~pk-shelf-impact-eye-tracking.php, [accessed 09 March 2026].

Fireart Studio. 2019. 5 Golden Rules of Packaging Design That Dive Off The Shelf. [online]. Available at: https://medium.com/fireart-studio/5-golden-rules-of-packaging-design-that-dive-off-the-shelf-8769f2fb9f5a, [accessed 09 March 2026].

Ittisa. 2017. 5 Rules For Packaging Design That Dive Off The Shelf. [online]. Available at: https://ittisa.com/5-rules-for-packaging-design/, [accessed 09 March 2026].

McFadden/Gavender. 2025. Packaging Design and Shelf Impact: Standing Out in Crowded Retail Environments. [online]. Available at: https://www.mcfaddengavender.com/packaging-design-and-shelf-impact-standing-out-in-crowded-retail-environments/, [accessed 09 March 2026].

เรียบเรียงโดย

อิทธิกร สิงขรอาจ
ห้องปฏิบัติการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย

หมุนทันโลก

PACKAGING THAILAND

ProPak Asia 2026
Date : 10-13 June 2026
Venue : IMPACT Muang Thong Than
Organizer : Informa Markets
Tel : + 662036 0500 Fax : + 66 2036 0588
Website : www.propakasia.com
E-mail : arch.p@informa.com

InterPlas Thailand 2026
Date : 17-20 June 2026
Venue : BITEC Bangkok, Thailand
Organizer : RX Tradex
Tel : + 66 2686 7222 Fax : + 66 2686 7266
Website : www.interplasthailand.com
E-mail : interplas@rxtradex.com

CPHI South East Asia
Date : 8 -10 July 2026
Venue : Queen Sirikit National Convention Center, Bangkok
Organizer : Informa Markets
Tel : + 662036 0500 Fax : + 66 2036 0588
Website : www.cphi.com
E-mail : cphi-sea@informa.com

TILOG - LogistiX
Date : 19-21 August 2026
Venue : BITEC Bangkok, Thailand
Organizer : RX Tradex
Tel : + 66 2686 7222 Fax : + 66 2686 7266
Website : www.tilog-logistix.com
E-mail : contactcenter@rxtradex.com

Food & Hospitality Thailand 2026
Date : 19-22 August 2026
Venue : Queen Sirikit National Convention Center, Bangkok
Organizer : Informa Markets
Tel : + 66 2036 0500 Fax : + 66 2036 0588
Website : https://www.fhtevent.com.com
E-mail : supaporn.a@informa.com

Thailand LAB INTERNATIONAL 2026
Date : 2-4 September 2026
Venue : BITEC Bangkok, Thailand
Organizer : VNU ASIA PACIFIC
Tel: (+66) 02-111-6611 ext 241,243
Website : www. thailandlab.com
E-mail : thailandlab@vnuexhibitionsap.com

Food Ingredients Asia 2026
Date : 16 - 18 September 2026
Venue : Jakarta International Expo, Jakarta, Indonesia
Organizer : Informa Markets
Tel : +31-20-245-5355
Website : www.figlobal.com/asia-thailand
E-mail : ficustomerservice@ubm.com

Cosmex 2026
Date : 3-5 November 2026
Venue : BITEC Bangkok, Thailand
Organizer : Reed Tradex Co.,Ltd.
Tel : + (66) 2686 7222 Fax : + (66) 2686 7266
Website : www.cosmexshow.com
E-mail : cosmex@rxtradex.com
contactcenter@rxtradex.com

รวบรวมโดย
อรชรี ปรีชาชาญ
ห้องปฏิบัติการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย