

ขอต้อนรับนักศึกษาเข้าสู่รายวิชา

# การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน (Logistics and Supply Chain Management)

ผู้สอน อาจารย์สกุณรัตน์ แก้วเพิ่มพูล

โทรศัพท์ 091-043-9937

E-mail : sakunrat.kew@sru.ac.th

# บทที่ 6

การบรรจุภัณฑ์

(Packaging)

# บทที่ 6

## การบรรจุภัณฑ์ (Packaging)



1. ประวัติความเป็นมาของบรรจุภัณฑ์
2. ความหมายของการบรรจุภัณฑ์
3. วัตถุประสงค์และความสำคัญของบรรจุภัณฑ์
4. หน้าที่และประโยชน์ของบรรจุภัณฑ์
5. ลักษณะของการบรรจุภัณฑ์
6. องค์ประกอบของการออกแบบบรรจุภัณฑ์
7. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาการออกแบบบรรจุภัณฑ์
8. ปัจจัยที่ส่งผลต่อราคาของบรรจุภัณฑ์
9. กฎหมายบรรจุภัณฑ์ที่ควรรู้
10. องค์กรที่รับผิดชอบพระราชบัญญัติเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์
11. ระบบการจัดการวัสดุและอุปกรณ์การจัดการวัสดุ
12. ปัจจัยการเลือกอุปกรณ์และการเคลื่อนย้ายวัสดุ
13. ประโยชน์การลดค่าใช้จ่ายและเครื่องมือในการขนถ่ายวัสดุ
14. สรุป

# 1. ประวัติความเป็นมาของบรรจุภัณฑ์



## 2. ความหมายของการบรรจุภัณฑ์

นิยามของคำว่าบรรจุภัณฑ์ (Packaging) มีนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญ ได้กล่าวไว้ ดังนี้

นักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญ	นิยามของคำว่าบรรจุภัณฑ์
กองส่งเสริมอุตสาหกรรม	ภาชนะที่ใช้ในการขนส่งผลิตภัณฑ์ไปยังแหล่งใช้ประโยชน์ โดยความประหยัดและปลอดภัย
พจนานุกรมใหม่ของเว็บสเตอร์ส	กล่องหรือหีบห่อที่ทำขึ้นเพื่อเก็บรักษาหรือเพื่อการขนส่ง
ประชิด ทิถบุตร	หน่วยรูปแบบของวัตถุภายนอกของผลิตภัณฑ์ที่ทำหน้าที่ปกป้องคุ้มครองหรือห่อหุ้มผลิตภัณฑ์ภายในไม่ให้เกิดความเสียหาย สะดวกในการขนส่งและเอื้อประโยชน์ในทางการค้าและการบริโภค

จากความหมายพอสรุปได้ว่า บรรจุภัณฑ์หรือการบรรจุหีบห่อ หมายถึง ศาสตร์และศิลป์ที่ใช้ในการบรรจุสินค้าโดยใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เพื่อการคุ้มครองปกป้องสินค้าจากผู้ผลิตจนถึงมือลูกค้าอย่างปลอดภัยด้วยต้นทุนการผลิตที่เหมาะสม

### 3. วัตถุประสงค์ของบรรจุภัณฑ์



1. เพื่อช่วยปกป้องคุ้มครองและรักษาคุณภาพสินค้า
2. เพื่อเป็นตัวบ่งชี้ และสื่อสารรายละเอียดสินค้า ดึงดูดผู้บริโภคให้แสดงถึงภาพลักษณ์
3. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ที่สามารถเอื้อประโยชน์ด้านหน้าที่ใช้สอยได้ดี มีความปลอดภัย ประหยัดและมีประสิทธิภาพ
4. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ที่สามารถสื่อสาร และสร้างผลกระทบต่อผู้บริโภคโดยใช้ความรู้เชิงศิลปะเข้ามาสร้างคุณลักษณะ เช่น มีเอกลักษณ์ลักษณะพิเศษที่ดึงดูดและสร้างการจดจำ ตลอดจนเข้าถึงความหมายและคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์

### 4. ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์

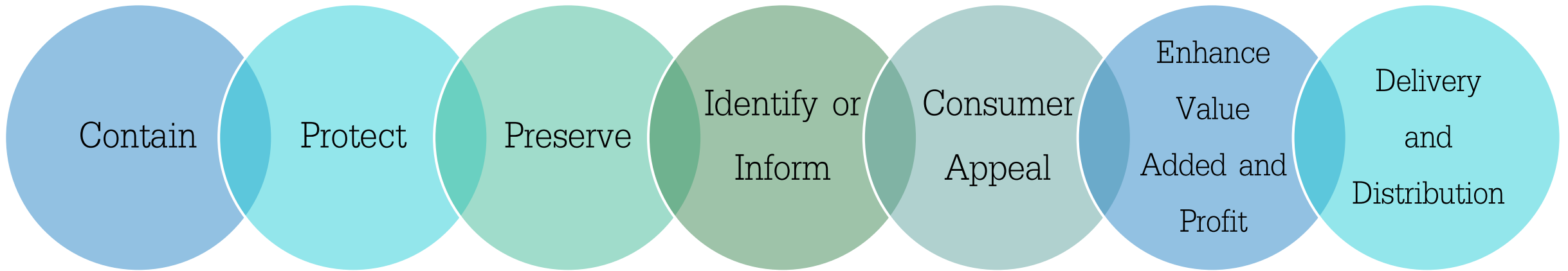


#### ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์กับระบบโลจิสติกส์



1. รักษาคุณภาพ
2. ให้ความสะดวกในเรื่องการขนส่ง
3. ส่งเสริมทางการตลาด

## 4. หน้าที่และประโยชน์ของบรรจุภัณฑ์



- ✓ คุ่มครองป้องกันตัวผลิตภัณฑ์ไม่ให้สินค้าเสียรูปแตกหักได้
- ✓ รักษาคุณภาพอาหาร เช่น ป้องกันอากาศซึมผ่าน ป้องกันแสง และป้องกันความชื้น เป็นต้น
- ✓ เป็นฉลากแสดงข้อมูลรายละเอียดของสินค้า เช่น เครื่องหมายการค้า ข้อมูลส่วนผสม และแหล่งผลิต เป็นต้น
- ✓ ทำให้ตั้งราคาขายได้สูงขึ้น เนื่องจากความสวยงามของบรรจุภัณฑ์จะสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่สินค้า
- ✓ เพื่ออำนวยความสะดวกในการจัดวางขนส่งและจัดแสดงและสร้างความน่าสนใจและดึงดูดผู้บริโภคเป็นการส่งเสริมการขายและเพิ่มยอดขาย

# 5. ลักษณะของการบรรจุภัณฑ์

## 1. บรรจุภัณฑ์ชั้นที่หนึ่ง (Primary Packaging)

คือ บรรจุภัณฑ์ที่มาห่อหุ้มตัวสินค้า เพื่อป้องกันรักษาไม่ให้ตัวสินค้าได้รับความเสียหายหรือเพื่อความสะดวกในการนำไปใช้งาน ยกตัวอย่างเช่น หลอดยาสีฟัน ขวดแชมพู



## 2. บรรจุภัณฑ์ชั้นที่สอง (Secondary Packaging)

คือ บรรจุภัณฑ์ที่มาห่อหุ้มบรรจุภัณฑ์ชั้นที่หนึ่ง เพื่อป้องกันไม่ให้ตัวสินค้าได้รับความเสียหาย อีกทั้งยังช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับตัวสินค้า ช่วยในการขายสินค้าโดยการดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค ยกตัวอย่างเช่น กล่องยาสีฟัน และกล่องใส่ขวดเบียร์



## 3. บรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่ง (Shipping Packaging)

คือ บรรจุภัณฑ์ที่ทำหน้าที่ในการเก็บรักษาและขนส่งสินค้า ยกตัวอย่างเช่น ลัง ตู้คอนเทนเนอร์ เป็นต้น





## 6. องค์ประกอบของการออกแบบบรรจุภัณฑ์

องค์ประกอบที่สำคัญบนบรรจุภัณฑ์อย่างน้อยที่สุดควรมี ดังนี้

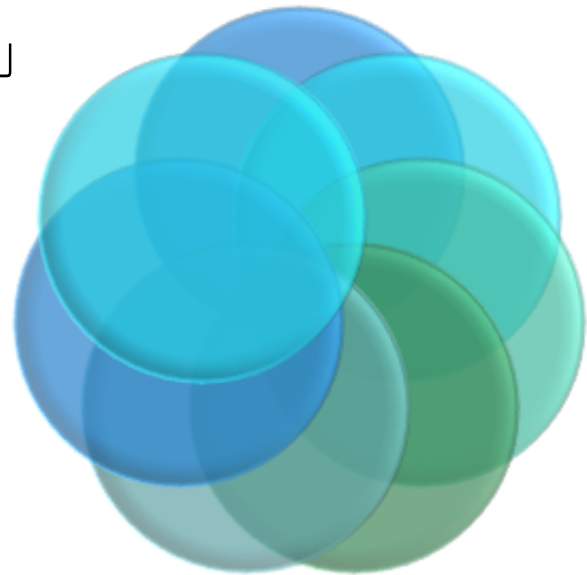
1. ชื่อสินค้า
2. ตราสินค้า
3. สัญลักษณ์ทางการค้า
4. รายละเอียดของสินค้า
5. รายละเอียดส่งเสริมการขาย
6. รูปภาพ
7. ส่วนประกอบของสินค้า
8. ปริมาตรหรือปริมาณ
9. ชื่อผู้ผลิตและผู้จำหน่าย (ถ้ามี)
10. รายละเอียดตามข้อบังคับของกฎหมาย



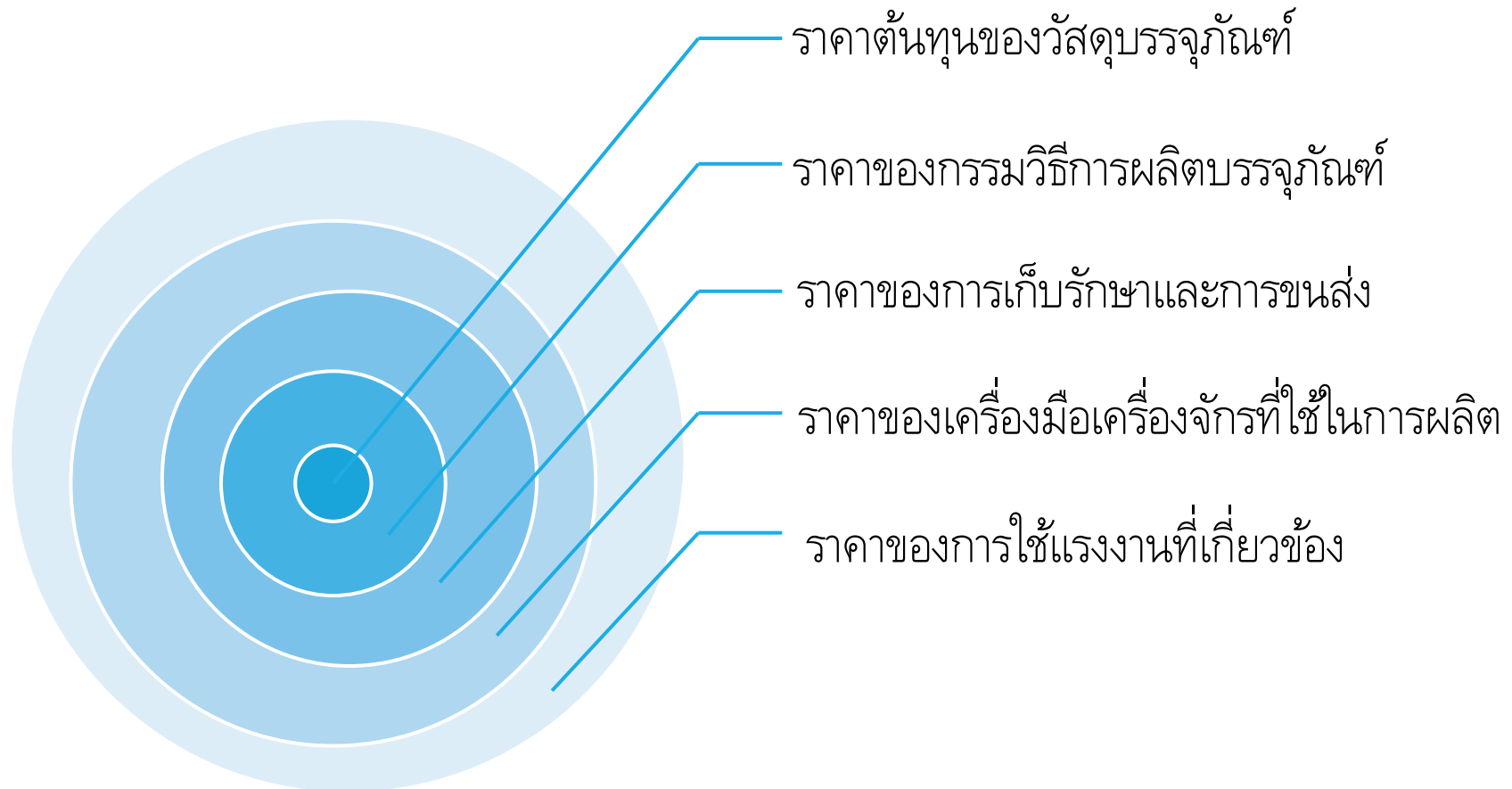
# 7. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาการออกแบบบรรจุภัณฑ์

การใช้สีเพื่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์

1. ลักษณะของสินค้า
2. ตลาดเป้าหมาย
3. วิธีการจัดจำหน่าย
4. การขนส่งสินค้า
5. การเก็บรักษา
6. ลักษณะการนำไปใช้งาน
7. ต้นทุนของบรรจุภัณฑ์
8. ปัญหาด้านกฎหมาย
9. ผลกระทบต่อสังคม



## 8. ปัจจัยที่ส่งผลต่อราคาของบรรจุภัณฑ์



## 9. กฎหมายบรรจุภัณฑ์ที่ควรรู้

### 1.1 พระราชบัญญัติมาตราชั่งตวงวัด พ.ศ.2466

หน่วยที่แสดงปริมาณสินค้าตามมาตรา ชั่ง วัด ตวง ควรใช้ระบบเมตริก และตัวเลขที่ใช้สามารถใช้ตัวเลขอารบิก หรือตัวเลขไทยได้ ขนาดของตัวเลขและตัวอักษรที่ใช้ต้องไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร นอกจากนี้ได้กำหนดให้สินค้าบางประเภท บรรจุสินค้าตามปริมาณที่กำหนด ผลิตภัณฑ์อาหารที่กำหนดให้บรรจุตามปริมาณที่กำหนด ประกอบด้วย อาหารปรุงแต่ง เครื่องดื่ม และน้ำส้มสายชู โดยมีรายละเอียดดังนี้

น้ำปลา ขนาดบรรจุเป็นมิลลิลิตร (มล.) มีขนาด 100, 200, 300, 530, 700, 750 ส่วนขนาดบรรจุต่ำกว่า 100 มล. และสูงกว่า 750 มล. ไม่กำหนดขนาดบรรจุ

น้ำซีอิ๊ว ขนาดบรรจุเป็นมิลลิลิตร (มล.) มีขนาด 100, 200, 300, 500, 530, 620 ขนาดต่ำกว่า 100 มล. และขนาดสูงกว่า 620 มล. ไม่กำหนดขนาดบรรจุ

น้ำซอส ขนาดบรรจุเป็นมิลลิลิตร (มล.) มีขนาด 100, 150, 200, 300, 600, 700 ขนาดต่ำกว่า 100 มล. และขนาดสูงกว่า 700 มล. ไม่กำหนดขนาดบรรจุ

น้ำส้มสายชู ขนาดบรรจุเป็นมิลลิลิตร (มล.) มีขนาด 100, 200, 300, 530, 700, 750 ขนาดต่ำกว่า 100 มล. และขนาดสูงกว่า 750 มล. ไม่กำหนดขนาดบรรจุ

## 9. กฎหมายบรรจุภัณฑ์ที่ควรรู้ (ต่อ)

### 1.2 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

สาระสำคัญของพระราชบัญญัติฉบับนี้ แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ การขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร และการขึ้นทะเบียนฉลากอาหาร

1.2.1 การขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ตามพระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ.2522 กำหนดให้ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า ซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะ ต้องนำอาหารนั้นมาขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารก่อนเมื่อได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนอาหารแล้ว จึงผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายได้ หากฝ่าฝืนต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปีหรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งปรับทั้งจำ

ประเภทอาหารที่ต้องขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร แบ่งออกเป็น 3 กลุ่มใหญ่ ๆ คือ

1. อาหารควบคุมเฉพาะ มี 39 ประเภท
2. อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานมี 9 ประเภท
3. อาหารที่กำหนดให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลากมี 2 กลุ่มคือ
  - 3.1 กลุ่มอาหารที่ต้องส่งมอบฉลากให้คณะกรรมการอาหารและยา (อย.) พิจารณาก่อนใช้
  - 3.2 กลุ่มอาหารที่ไม่ต้องส่งมอบให้คณะกรรมการอาหารและยา (อย.) พิจารณา

## 9. กฎหมายบรรจุภัณฑ์ที่ควรรู้ (ต่อ)

### 1.2 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 (ต่อ)

1.2.2 การขอขึ้นทะเบียนฉลากอาหาร อาหารควบคุมเฉพาะที่กำหนดคุณภาพ และที่กำหนดให้มีฉลากต้องขึ้นทะเบียนอาหารและขออนุญาตใช้ฉลาก เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงทำการผลิตอาหารที่ต้องขออนุญาตใช้

ฉลากอาหารมี 4 กลุ่ม คือ

1. อาหารควบคุมเฉพาะที่ผลิตจากสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน คือ มีเครื่องจักรตั้งแต่ 5 แรงม้า หรือ คนงาน 7 คนขึ้นไป ฉลากอาหารที่ใช้ของกลุ่มนี้จะเริ่มต้นด้วยตัวอักษร "ผ" โดยที่ "นป" หมายถึง น้ำปลา "ช" หมายถึง น้ำส้มสายชูซึ่งเป็นอาหารควบคุมเฉพาะใน 39 ประเภทในกรณีที่ผลิตจากผู้ผลิตในประเทศที่ไม่เข้าข่าย โรงงาน อุตสาหกรรมจะใช้ตัวย่อ "ฉผ" หมายถึง ฉลากผลิต ดังนั้น บนทะเบียนฉลากอาหารจะกลายเป็น "ฉผนป" และ "ฉผช" ตามลำดับ ส่วนหมายเลขที่ตาม คือ หมายเลขที่และปีที่ได้รับการขึ้นทะเบียนฉลากอาหารนั้น ๆ ส่วนอาหารที่นำเข้า จะใช้ตัวอักษร "ส" แทน "ผ" และ "ฉผ"

2. อาหารที่ถูกกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

3. อาหารที่ถูกนำเข้าประเทศเพื่อจำหน่ายซึ่งไม่ใช่อาหารควบคุมเฉพาะ

## 9. กฎหมายบรรจุภัณฑ์ที่ควรรู้ (ต่อ)

### 1.2 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 (ต่อ)

4. อาหารอื่นที่มีการจำหน่าย และรัฐมนตรีออกประกาศกำหนดให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลากคือ อาหารประเภทที่ 1 ที่ 2 และบางส่วนของประเภทที่ 4 ตามที่ประกาศกำหนดให้มี ฉลากที่ได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการ อาหารและยา ซึ่งต้อง มีข้อมูลดังต่อไปนี้

4.1 เครื่องหมายเลขทะเบียน หรือเลขอนุญาตใช้ฉลากอาหาร พร้อมปีที่ให้อนุญาต ซึ่งอาจเขียนเต็ม เช่น 2541 หรือเขียนย่อ เช่น 41 ก็ได้ ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร แล้วให้แสดงเลขที่อนุญาต ในฉลากอาหาร ด้วยตัวอักษรขนาดใหญ่ไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร ในกรอบพื้นสีขาว โดยสีของกรอบให้ตัดกับพื้นฉลาก

4.2 น้ำหนักสุทธิ หรือปริมาณสุทธิ ซึ่งหมายถึง น้ำหนักหรือปริมาตรของอาหารที่ไม่รวมภาชนะบรรจุ ส่วนน้ำหนักอีกประเภทที่ให้แสดง คือ น้ำหนักเนื้ออาหาร (Drained Weight) ซึ่งเป็นน้ำหนักของอาหารที่เป็นเนื้อหรือของแข็งโดยได้กรองส่วนที่เป็นของเหลวแยกออกแล้ว

4.3 ชื่อภาษาไทย กำหนดให้ใช้อักษรสีเดียวกัน ซึ่งอาจมีชื่อได้ 2 ส่วน คือ ชื่อตามกฎหมายที่กำหนดให้เรียกผลิตภัณฑ์นั้น เช่น บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป และชื่อทางการค้า (Brand Name)

4.4 ส่วนประกอบที่สำคัญโดยประมาณ ซึ่งการระบุส่วน ประกอบนี้ต้องระบุปริมาณ เป็นร้อยละของน้ำหนัก และเรียงจากปริมาณ มากไปหาน้อย

# 10. องค์กรที่รับผิดชอบพระราชบัญญัติเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์

พระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับบรรจุภัณฑ์รับผิดชอบโดยองค์กรต่อไปนี้



1. สำนักงานกลางชั่งตวงวัด กรมทะเบียนการค้า กระทรวงพาณิชย์



2. คณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข



3. คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค สำนักนายกรัฐมนตรี



4. สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม





11. ระบบการจัดการ  
วัสดุและอุปกรณ์การ  
จัดการวัสดุ



13. ประโยชน์การ  
ลดค่าใช้จ่ายและ  
เครื่องมือในการขน  
ถ่ายวัสดุ

12. ปัจจัยการเลือก  
อุปกรณ์และการ  
เคลื่อนย้ายวัสดุ

# Smirnoff Caipiroska



# Smirnoff Caipiroska



## Smirnoff Caipiroska



## เอกสารอ้างอิง

- (1) วิรุณ ตั้งเจริญ. (2526). การออกแบบ. สำนักพิมพ์วิมวอลอาร์ต กรุงเทพฯ.
- (2) สุกฤตา หิรัณยชวลิต. (2552). กว่าจะเป็นบรรจุภัณฑ์ Background of Package. มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- (3) [http://bizkeen.blogspot.com/2014/01/blog-post\\_8429.html](http://bizkeen.blogspot.com/2014/01/blog-post_8429.html)
- (4) [http://netra.lpru.ac.th/~weta/c1/c1\\_print.html](http://netra.lpru.ac.th/~weta/c1/c1_print.html)
- (5) <http://www.oknation.net/blog/packaging/2009/10/17/entry-2>
- (6) <http://www.crnfe.ac.th/packaging/unit1.htm>
- (7) <http://cobpackaging.blogspot.com/>
- (8) <http://www.dbale.com/index.php?lay=show&ac=article&Id=538899940>
- (9) <http://www.creativelanna.com/center/how-to-export/packaging-meaning/>
- (10) <http://www.it4.cpd.go.th/product/VISITOR/knowledge.aspx?sId=39>

Questions

&

answers

# Assignment

ให้นักศึกษาออกแบบบรรจุภัณฑ์ (Packaging) มาท่านละ 1 บรรจุภัณฑ์  
และพร้อมคำอธิบายข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับบรรจุภัณฑ์ของท่าน

HAPPY  
SECRET

FRUITS FOR HAPPY LIFE  
100% FRUIT

MANGO  
FREEZE DRIED

มะม่วงฟรีซดราย

NO  
SUGAR  
ADDED

น้ำหนักสุทธิ 30 กรัม  
NET WEIGHT 30 G.



PRODUCT OF THAILAND

MANGO

FREEZE DRIED 100% FRUIT

มะม่วงฟรีซดราย

HAPPY  
SECRET

Realistic ingredients  
only (Mango) 100%

Freeze Dried Mango	
Nutrition Facts	
Serving Size: 30g (1.06oz)	
Amount Per Serving	
Total Energy	100kcal
Total Fat	0g
Total Carbohydrate	25g
Total Protein	0g
Total Fiber	0g
Total Sugar	0g
Total Fat	0g
Total Protein	0g
Total Carbohydrate	25g
Total Fiber	0g
Total Sugar	0g

This product is produced from fresh fruits. The technology of freeze-dried guarantees to retain perfectly the ingredients of fresh fruits and boast a long shelf life.

All freeze-dried mango being produced by Happy Secret are green snack and good for health. The production process is the world standard. Therefore, customers can trust in our final product. Our freeze-dried snack can be as the snack in the break time, and also be ingredient for food and dessert.

Distributor/Exporter By:  
Nawa Group Co., Ltd.

100/1 Moo 2, T. Nongsofia, A. Pathong,  
Chonburi, Thailand

☎ (+66) 089336511

✉ sales.nawagroup@gmail.com

GMP HACCP



10-1-00000-00000



Manufacturing: 01/01/2024  
MFG/EXP Date: Show on Top





**DURIAN MONTHONG FREEZE DRIED**

冰冻金枕头榴莲

100% DURIAN MONTHONG

NANA Durian is made from the best Monthong which pass the standard government test, and then we put the new material into the production process by using freeze-dry technology, extreme freezing.

Please enjoy all genuine quality of durian to the best. For health, only pure nutrition will be in store as protein is its natural goodness. It can be kept for a year, with a healthy nutrition bag.

Product NANA Durian Freeze Dried Durian Monthong is made from the best brand of 100% Monthong in Thailand, no sugar, and no preservative.

100% DURIAN MONTHONG

100%

Product of Thailand

100% DURIAN MONTHONG

Nutrition Facts	
Amount Per Serving	1/2 cup (30g)
% Daily Value*	
Total Fat	11.5g 23%
Total Carbohydrate	1.5g 3%
Total Protein	1.5g 3%
<b>% Daily Value for Durian Monthong</b>	
Total Durian	100%
Total Protein	100%
Total Fat	100%
Total Carbohydrate	100%
Total Fiber	100%
Total Sugar	100%
Total Sodium	100%
<b>% Daily Value for Durian Monthong</b>	
Total Durian	100%
Total Protein	100%
Total Fat	100%
Total Carbohydrate	100%
Total Fiber	100%
Total Sugar	100%
Total Sodium	100%





### เบนเป่ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร



สารสกัดจาก Dong Gui Extract	200 มก.
สารสกัดจาก L-Cysteine	100 มก.
ผงจีน Chinese Peony Powder	30 มก.
ผงจีน Schisandra Powder	30 มก.
สารสกัดจาก Ficus Bark Extract	25 มก.
วิตามินซี Ascorbic Acid	25 มก.
วิตามินอี Alpha Lipic Acid	25 มก.
โคเอนไซม์ B12 Coenzyme B12	10 มก.
ซีลีเนียม ซีลีเนียม Rose Selenium Amino Acid Chelate	3 มก.
สารป้องกันการเหม็นเปรี้ยว Anticaking agent (AS 470 (M))	

ปริมาณรวม : 30 แคปซูลขนาด 1-2 เมล็ด/แคปซูล

\*ควรรับประทานก่อนนอน 5 มก. ไม่ควรรับประทานร่วมกับยา

**คำเตือน** ห้ามรับประทานร่วมกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

**โปรดดูใบกำกับยา**

**บริษัท**  
บริษัท พอสัน จำกัด  
125/19 หมู่ 4 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ

**ตัวแทนจำหน่าย**  
บริษัท พอสัน จำกัด  
2553 ถนนสุขุมวิท แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110  
โทร. 02-530-2871



จำนวนสุทธิ 30 แคปซูล (30 เมล็ด)  
ราคา 1,500 บาท

74-1-05059-5-0021



กรุณาอ่าน Lot  
วันที่ผลิต MFG  
วันที่หมดอายุ EXP



# NENNE

DIETARY SUPPLEMENT PRODUCT  
แคปซูล ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

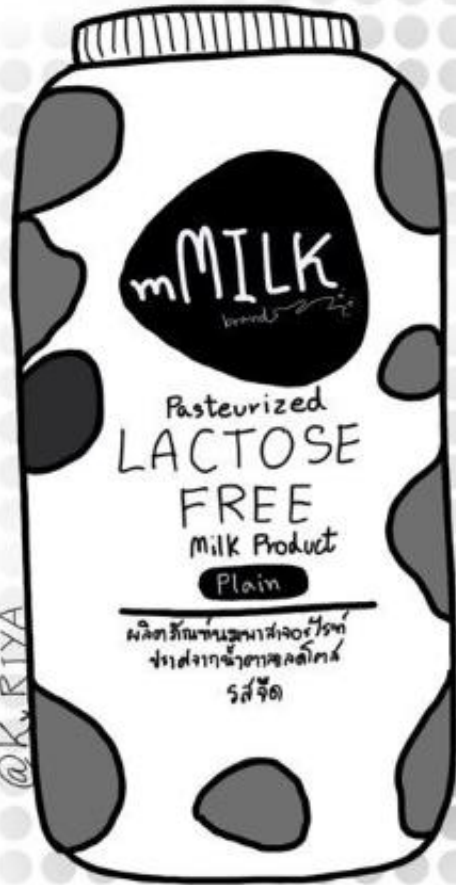


30  
CAPSULES



© Ma Mind







THANK  
YOU