พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
พร้อมกฎกระทรวง
และ
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับปรับปรุง ปี 2556)



จัดทำโดย

สำนักอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

กระทรวงสาธารณสุข

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
พร้อมกฎกระทรวง
และ
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับปรับปรุง ปี 2556)



จัดทำโดย

สำนักอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

กระทรวงสาธารณสุข

สารบัญ

	หน้า
สารบัญ	**ก-ช**
สารบัญประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับอาหาร	**ช-ฏ**
พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	1
หมวด 1 คณะกรรมการอาหาร	5
หมวด 2 การขออนุญาตและการออกใบอนุญาต	8
หมวด 3 หน้าที่ของผู้รับอนุญาตเกี่ยวกับอาหาร	10
หมวด 4 การควบคุมอาหาร	12
หมวด 5 การขึ้นทะเบียนการโฆษณาเกี่ยวกับอาหาร	15
หมวด 6 พนักงานเจ้าหน้าที่	18
หมวด 7 การพักใช้ใบอนุญาตและการเพิกถอนในอนุญาต	20
หมวด 8 บทกำหนดโทษ	21
บทเฉพาะกาล	25
อัตราค่าธรรมเนียม	27
กฎกระทรวงออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	
กฎกระทรวง ฉบับที่ 1 (พ.ศ.2522) เรื่อง การขอรับใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย	29
กฎกระทรวง ฉบับที่ 2 (พ.ศ.2522) เรื่อง การขอรับใบอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย	41
กฎกระทรวง ฉบับที่ 3 (พ.ศ.2522) เรื่อง การขออนุญาตผลิตอาหารหรือนำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะคราว	50
กฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2522) เรื่อง การขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารควบคุมของผู้รับอนุญาตตั้งโรงงานหรือผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย	61
กฎกระทรวง ฉบับที่ 5 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดค่าธรรมเนียม	69
กฎกระทรวง ฉบับที่ 6 (พ.ศ.2522) เรื่อง บัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่	73
กฎกระทรวง ฉบับที่ 7 (พ.ศ.2525) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมกฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2522)	76
กฎกระทรวง ฉบับที่ 8 (พ.ศ.2525) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมกฎกระทรวง ฉบับที่ 5 (พ.ศ.2522)	83
กฎกระทรวง ฉบับที่ 9 (พ.ศ.2526) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมกฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2522) และฉบับที่ 7 (พ.ศ.2525)	85
กฎกระทรวง ฉบับที่ 10 (พ.ศ.2526) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมกฎกระทรวง ฉบับที่ 5 (พ.ศ.2522) และฉบับที่ 8 (พ.ศ 2525)	89
กฎกระทรวง ฉบับที่ 11 (พ.ศ.2547) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมกฎหมาย ฉบับที่ 2 (พ.ศ.2522)	91
กฎกระทรวง ฉบับที่ 12 (พ.ศ.2548) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมกฎหมาย ฉบับที่ 1 (พ.ศ.2522)	93
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	
ฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง	96
ฉบับที่ 44 (พ.ศ.2523) เรื่อง แป้งข้าวกล้อง	106
ฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันปาล์ม	107
ฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว	117

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

ฉบับที่ 61 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 124
ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527) เรื่อง น้ำแข็ง 129
ฉบับที่ 83 (พ.ศ.2527) เรื่อง ช็อกโกแลต 135
ฉบับที่ 92 (พ.ศ.2528) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร 154
ฉบับที่ 98 (พ.ศ.2529) เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน 162
ฉบับที่ 100 (พ.ศ.2529) เรื่อง การแสดงฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ 164
ฉบับที่ 117 (พ.ศ.2532) เรื่อง ขวดนม 168
ฉบับที่ 121 (พ.ศ.2532) เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก 172
ฉบับที่ 135 (พ.ศ.2534) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2) 181
ฉบับที่ 137 (พ.ศ.2534) เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 2) 183
ฉบับที่ 150 (พ.ศ.2536) เรื่อง ข้าวเติมวิตามิน 185
ฉบับที่ 151 (พ.ศ.2536) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร 187
ฉบับที่ 156 (พ.ศ.2537) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก 190
ฉบับที่ 157 (พ.ศ.2537) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก 204
ฉบับที่ 158 (พ.ศ.2537) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก 218
(ฉบับที่ 167) พ.ศ.2538 เรื่อง การขยายระยะเวลาการใช้ฉลากนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก 225
(ฉบับที่ 168) พ.ศ.2538 เรื่อง การขยายระยะเวลาการใช้ฉลากอาหารทารกและ อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก 227
(ฉบับที่ 169) พ.ศ.2538 เรื่อง การขยายระยะเวลาการใช้ฉลากอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก 228
(ฉบับที่ 171) พ.ศ.2539 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 2) 229
(ฉบับที่ 174) พ.ศ.2539 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามนำเข้าหรือจำน่าย 232
(ฉบับที่ 182) พ.ศ.2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ 234
(ฉบับที่ 184) พ.ศ.2542 เรื่อง น้ำมันปาล์ม (ฉบับที่ 2) 282
(ฉบับที่ 191) พ.ศ.2543 เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 189) พ.ศ.2542 284
(ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหาร 285
(ฉบับที่ 194) พ.ศ.2543 เรื่อง ฉลาก 294
(ฉบับที่ 195) พ.ศ.2543 เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ 303
(ฉบับที่ 196) พ.ศ.2543 เรื่อง ชา 308
(ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 เรื่อง กาแฟ 314
(ฉบับที่ 198) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 321
(ฉบับที่ 199) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำแร่ธรรมชาติ 326
(ฉบับที่ 200) พ.ศ.2543 เรื่อง ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 332

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

(ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543 เรื่อง ซอสบางชนิด 334
(ฉบับที่ 203) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำปลา 338
(ฉบับที่ 204) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำส้มสายชู 344
(ฉบับที่ 205) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำมันและไขมัน 349
(ฉบับที่ 206) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำมันเนย 359
(ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543 เรื่อง ครีม 362
(ฉบับที่ 209) พ.ศ.2543 เรื่อง เนยแข็ง 369
(ฉบับที่ 210) พ.ศ.2543 เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป 373
(ฉบับที่ 211) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำผึ้ง 379
(ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 382
(ฉบับที่ 219) พ.ศ.2544 เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ 2) 393
(ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3) 395
(ฉบับที่ 221) พ.ศ.2544 เรื่อง กำหนดประเภทอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหารที่ฉลาก 404
(ฉบับที่ 223) พ.ศ.2544 เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส 408
(ฉบับที่ 224) พ.ศ.2544 เรื่อง ขนมปัง 413
(ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544 เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee) 416
(ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544 เรื่อง เนย 421
(ฉบับที่ 228) พ.ศ.2544 เรื่อง หมากฝรั่งและลูกอม 425
(ฉบับที่ 229) พ.ศ.2544 เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 162) พ.ศ.2538 429
(ฉบับที่ 232) พ.ศ.2544 เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 14 (พ.ศ.2522) 431
(ฉบับที่ 233) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานวิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง 433
(ฉบับที่ 234) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันปาล์ม 437
(ฉบับที่ 235) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว 439
(ฉบับที่ 236) พ.ศ.2544 เรื่อง ไข่เยี่ยวม้า 441
(ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที 443
(ฉบับที่ 238) พ.ศ.2544 เรื่อง อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ 448
(ฉบับที่ 239) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 453
(ฉบับที่ 243) พ.ศ.2544 เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ 455
(ฉบับที่ 244) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ 458

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

(ฉบับที่ 245) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้ 460
(ฉบับที่ 247) พ.ศ.2544 เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ 2) 462
(ฉบับที่ 251) พ.ศ.2545 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม 464
(ฉบับที่ 252) พ.ศ.2545 เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 2) 468
(ฉบับที่ 254) พ.ศ.2545 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 3) 470
(ฉบับที่ 255) พ.ศ.2545 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีใบแป๊ะก๊วยและสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย 473
(ฉบับที่ 256) พ.ศ.2545 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 4) 474
(ฉบับที่ 259) พ.ศ.2545 เรื่อง การใช้เมทิลแอลกอฮอล์เป็นสารช่วยในการผลิต (Processing aid) อาหารบางชนิด 476
(ฉบับที่ 263) พ.ศ.2545 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย 480
(ฉบับที่ 264) พ.ศ.2545 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย 482
(ฉบับที่ 268) พ.ศ.2546 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด 483
(ฉบับที่ 269) พ.ศ.2546 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ 485
(ฉบับที่ 273) พ.ศ.2546 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน (ฉบับที่ 2) 487
(ฉบับที่ 276) พ.ศ.2546 เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 2) 488
(ฉบับที่ 277) พ.ศ.2546 เรื่อง ชา (ฉบับที่ 2) 490
(ฉบับที่ 280) พ.ศ.2547 เรื่อง ชาสมุนไพร 492
(ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร 498
(ฉบับที่ 283) พ.ศ.2547 เรื่อง กำหนดปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย 506
(ฉบับที่ 284) พ.ศ.2547 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 5) 507
(ฉบับที่ 285) พ.ศ.2547 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 4) 509
(ฉบับที่ 286) พ.ศ.2547 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 2) 511
(ฉบับที่ 287) พ.ศ.2548 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 3) 513
(ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร 515
(ฉบับที่ 294) พ.ศ.2548 เรื่อง รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี 519
(ฉบับที่ 295) พ.ศ.2548 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก 521
(ฉบับที่ 296) พ.ศ.2549 เรื่อง อาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า 526
(ฉบับที่ 298) พ.ศ.2549 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ 529
(ฉบับที่ 299) พ.ศ.2549 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด (ฉบับที่ 2) 540

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

(ฉบับที่ 300) พ.ศ.2549 เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 541
(ฉบับที่ 303) พ.ศ.2550 เรื่อง อาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง 551
(ฉบับที่ 305) พ.ศ.2550 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด 568
(ฉบับที่ 307) พ.ศ.2550 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 3) 570
(ฉบับที่ 308) พ.ศ.2550 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 4) 573
(ฉบับที่ 309) พ.ศ.2550 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ 2) 575
- พ.ศ.2551 เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 576
(ฉบับที่ 310) พ.ศ.2551 เรื่อง การห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหารในภาชนะบรรจุอาหารและหีบห่อ 578
ฉบับปี พ.ศ.2552(313) เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค 580
ฉบับปี พ.ศ.2552 (315) เรื่อง สุรา 590
ฉบับปี พ.ศ.2553 (316) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 6) 592
ฉบับปี พ.ศ.2553 (317) เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง 594
ฉบับปี พ.ศ.2553 (318) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 (ฉบับที่ 2) 597
ฉบับปี พ.ศ.2553 (319) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ. 2544 599
ฉบับปี พ.ศ.2553 (320) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ. 2549 600
ฉบับปี พ.ศ.2553 (322) เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ฉบับที่ 2) 601
ฉบับปี พ.ศ.2553 (323) เรื่อง น้ำปลา (ฉบับที่ 2) 603
ฉบับปี พ.ศ.2553 (324) เรื่อง น้ำเกลือปรุงอาหาร 604
ฉบับปี พ.ศ.2553 (325) เรื่อง อาหารฉายรังสี 607
ฉบับปี พ.ศ.2553 (326) เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารจัดรวมในภาชนะ 619
ฉบับปี พ.ศ.2554 (327) เรื่อง ช็อกโกแลต (ฉบับที่ 2) 620
ฉบับปี พ.ศ.2554 (329) เรื่อง ชา (ฉบับที่ 3) 621
ฉบับปี พ.ศ.2554 (330) เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 3) 622
ฉบับปี พ.ศ.2554 (331) เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก (ฉบับที่ 2) 624
ฉบับปี พ.ศ.2554 (332) เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ (ฉบับที่ 2) 625
ฉบับปี พ.ศ.2554 (333) เรื่อง เกลือบริโภค 627
ฉบับปี พ.ศ.2554 (334) เรื่อง มาตรฐานอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี 630
ฉบับปี พ.ศ.2554 (336) เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด (ฉบับที่ 2) 632
ฉบับปี พ.ศ.2554 (337) เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง 635
ฉบับปี พ.ศ.2554 (339) เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร 665

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

ฉบับปี พ.ศ.2555 (340) เรื่อง แต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร 671

(ฉบับที่ 341) พ.ศ.2555 เรื่อง กำหนดเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี 672

(ฉบับที่ 342) พ.ศ.2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย 674

(ฉบับที่ 343) พ.ศ.2555 เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 3) 689

(ฉบับที่ 344) พ.ศ.2555 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย 690

(ฉบับที่ 345) พ.ศ.2555 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย 691

(ฉบับที่ 346) พ.ศ.2555 เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร (ฉบับที่ 2) 692

(ฉบับที่ 347) พ.ศ.2555 เรื่อง วิธีการผลิตอาหารที่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ 693

(ฉบับที่ 348) พ.ศ.2555 เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม 694

(ฉบับที่ 349) พ.ศ.2556 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด 701

(ฉบับที่ 350) พ.ศ.2556 เรื่อง นมโค 764

(ฉบับที่ 351) พ.ศ.2556 เรื่อง นมปรุงแต่ง 789

(ฉบับที่ 352) พ.ศ.2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม 794

(ฉบับที่ 353) พ.ศ.2556 เรื่อง นมเปรี้ยว 797

(ฉบับที่ 354) พ.ศ.2556 เรื่อง ไอศกรีม 803

(ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 806

(ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 812

(ฉบับที่ 357) พ.ศ.2556 เรื่อง อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ (ฉบับที่ 2) 817

(ฉบับที่ 358) พ.ศ.2556 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย 818

(ฉบับที่ 359) พ.ศ.2556 เรื่อง ซัยคลาเมต 820

(ฉบับที่ 360) พ.ศ.2556 เรื่อง สตีวิออลไกลโคไซด์ 827

(ฉบับที 361) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง (ฉบับที่ 2) 836

ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับอาหาร
(update ถึง 361)

ประเภทของประกาศฯ	(ฉบับที่..)พ.ศ....[1],[2]	เรื่อง	หน้า
1. แต่งตั้งกรรมการฯ	ฉบับปี พ.ศ.2555 (340)	แต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร	671
2. แต่งตั้งพนักงาน เจ้าหน้าที่	(300) พ.ศ. 2549 (-) พ.ศ 2551	แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตาม พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522	541 576
3. อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย			
3.1	(358) พ.ศ.2556	กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย (ดัลซิน, กรดซัยคลามิคและเกลือของกรดซัยคลามิค, เอ เอฟ 2 (ฟูริลฟราไมด์), โพแทสเซียมโบรเมต, อาหารที่มีสารดังกล่าวมาแล้วเป็นส่วนผสม, อาหารที่มีคัลซิน เอเอฟ 2 โพแทสเซียมโปรเมต หรือกรดซัยคามิค และเกลือของกรดไซคามิคเป็นส่วนผสม, อาหารที่มีดามิโนไซด์ (ซัคซินิคแอซิด 2, 2-ไดเมทธิล-ไฮดราไซด์ และหญ้าหวานซึ่งมีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า Stevia rebaudiana Bertoni และผลิตภัณฑ์จากหญ้าหวาน ยกเว้น ใบหญ้าหวานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ชาสมุนไพร, สตีวิออลไกลโคไซด์ (Steviol glycosides) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง สตีวิออลไกลโคไซด์,หญ้าหวาน หรือผลิตภัณฑ์จาก หญ้าหวานที่ใช้ผลิต หรือนำเข้า หรือจำหน่ายสำหรับ การผลิตสตีวิออลไกลโคไซด์, หญ้าหวาน หรือผลิตภัณฑ์ จากหญ้าหวานที่ผลิตเพื่อการส่งออก	818
3.2	(263) พ.ศ.2545	กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย (วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่มีส่วนประกอบของ กลูโคแมนแนนหรือแป้งจากหัวบุกในภาชนะบรรจุ ขนาดเล็ก)	480
3.3	(264) พ.ศ.2545	กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย (ปลาปักเป้าทุกชนิดและอาหารที่มีเนื้อปลาปักเป้า เป็นส่วนผสม)	482
3.4	(310) พ.ศ. 2551	การห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่มีการบรรจุ สิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหารในภาชนะบรรจุอาหาร และหีบห่อ	578
3.5	(344) พ.ศ. 2555	กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย (อาหารที่ตรวจพบสารเมลามีน (Melamine) และสาร ในกลุ่มเมลามีน (กรดซัยยานูริก (Cyanuric acid)	690
4. อาหารที่ห้ามนำเข้า หรือจำหน่าย			
4.1	(174) พ.ศ.2539	กำหนดอาหารที่ห้ามนำเข้าหรือจำหน่าย (อาหารที่พ้นกำหนดหมดอายุหรือพ้นกำหนดที่ควร บริโภค ได้แก่ อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่อง	232

ประเภทของประกาศฯ	(ฉบับที่..)พ.ศ....[1],[2]	เรื่อง	หน้า
		สำหรับทารกและเด็กเล็ก, อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก, นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก, นมเปรี้ยว, นมโคที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์, อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ)	
4.2	(345) พ.ศ.2555	กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย (อาหารที่มีการปนเปื้อนสารพันธุกรรมครายไนน์ซี, Cry 9C DNA Sequence)	691
4.3	(296) พ.ศ.2549	กำหนดอาหารที่ห้ามนำเข้าหรือจำหน่าย อาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า (เนื้อโคและผลิตภัณฑ์จากโคที่มีแหล่งกำเนิดจากประเทศ สหราชอาณาจักร โปรตุเกส ฝรั่งเศส ไอร์แลนด์ สวิตเซอร์แลนด์ เบลเยี่ยม สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนี เนเธอร์แลนด์ เดนมาร์ก อิตาลี ลิกเตนสไตน์ ลักเซมเบิร์ก สเปน สาธารณรัฐเช็ค กรีซ ญี่ปุ่น สาธารณรัฐสโลวัก สาธารณรัฐสโลวีเนีย สาธารณรัฐออสเตรีย สาธารณรัฐฟินแลนด์ รัฐอิสราเอล สาธารณรัฐโปแลนด์ แคนาดา และสหรัฐอเมริกา) <u>ยกเว้น</u> นมและผลิตภัณฑ์นม หนังสัตว์ เจลลาติน และคอลลาเจนที่ทำจากหนัง เจลาตินและคอลลาเจนที่ทำจากกระดูกที่มีหนังสือรับรอง, ไขมันสกัดที่ไม่มีโปรตีน, ไดแคลเซี่ยมฟอสเฟตที่ไม่มีโปรตีนที่มีหนังสือรับรองหรือไขมันที่มีหนังสือรับรอง, เนื้อโคถอดกระดูกและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการตรวจรับรองและมีหนังสือรับรอง, เลือดโคและผลิตภัณฑ์พลอยได้จากเลือดโคที่ผ่านการตรวจรับรองและมีหนังสือรับรอง	526
5. วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร			
5.1	151 (พ.ศ.2536) และ (247) พ.ศ.2544	กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (น้ำมันพืชที่ผ่านกรรมวิธีเติมโบรมีน, กรดซาลิซิลิค, กรดบอร์ริค, บอแรกซ์, แคลเซียมไอโอเดท หรือโพแทสเซียมไอโอเดท, ไนโตรฟูราโซน, โพแทสเซียมคลอเรท, ฟอร์มาลดีไฮด์, เมทธิลแอลกอฮอล์, คูมาริน, ไดไฮโดรคูมาริน, ไดเอธิลีนไกลคอล) <u>ยกเว้น</u> การใช้เมธิลแอลกอฮอล์เป็นสารช่วยในการผลิตอาหารเพื่อการส่งออก	187 462
6. ภาชนะบรรจุ			
6.1	92 (พ.ศ.2528)	กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร	154
6.2	(295) พ.ศ.2548	กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก	521
6.3	117 (พ.ศ.2532)	ขวดนม	168

ประเภทของประกาศฯ	(ฉบับที่..)พ.ศ....[1],[2]	เรื่อง	หน้า
7. ฉลาก			
7.1	(182) พ.ศ.2541 และ (219) พ.ศ.2544	ฉลากโภชนาการ	234 393
7.2	(194) พ.ศ.2543 และ (252) พ.ศ.2545 (343) พ.ศ.2555	ฉลาก	294 468 689
7.3	(244) พ.ศ.2544	การแสดงฉลากของอาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ	458
7.4	(245) พ.ศ.2544	การแสดงฉลากของอาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้	460
7.5	(255) พ.ศ.2545	การแสดงฉลากของอาหารที่มีใบแป๊ะก๊วยและสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย	473
7.6	(305) พ.ศ. 2550 ฉบับปี พ.ศ.2554 (336)	การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด	568 632
8. เลขสารบบอาหาร			
8.1	(221) พ.ศ.2544	กำหนดประเภทอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหารที่ฉลาก	404
8.2	ตามประกาศฯเฉพาะเรื่อง	อาหารควบคุมเฉพาะ, อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและอาหารที่ต้องมีฉลาก	
9. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต 9.1	(193) พ.ศ.2543 และ (239) พ.ศ.2544 ฉบับปี พ.ศ.2553 (318)	วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร	285 453 597
9.2	(220) พ.ศ.2544 ฉบับปี พ.ศ.2553 (319)	น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3)	395 599
9.3	(298) พ.ศ. 2549 ฉบับปี พ.ศ.2553 (320)	วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์	529 600
9.4	ฉบับปี พ.ศ.2553(325)	อาหารฉายรังสี	607
9.5	(342) พ.ศ. 2555	วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย	674
9.6	(347) พ.ศ. 2555	วิธีการผลิตอาหารที่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ	693
9.7	(349) พ.ศ. 2556	วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด	701
10. มาตรฐานอาหารสำหรับอาหารทุกชนิด			
10.1	98 (พ.ศ.2529) และ (273) พ.ศ.2546	มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน	162 487
10.2	ฉบับปี พ.ศ.2554 (334) (341) พ.ศ. 2555	มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี กำหนดเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี	630 672

ประเภทของประกาศฯ	(ฉบับที่..)พ.ศ....[1],[2]	เรื่อง	หน้า
10.3	ฉบับปี พ.ศ.2554 (337) (361) พ.ศ. 2556	อาหารที่มีสารพิษตกค้าง	635 836
10.4	(303) พ.ศ. 2550	อาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง	551
10.5	(268) พ.ศ.2546 (299) พ.ศ. 2549	มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด	483 540
10.6	(269) พ.ศ.2546	มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้า อะโกนิสต์	485
10.7	ฉบับปี พ.ศ. 2552 (313)	มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	580
11. อาหารควบคุมเฉพาะ			
11.1	121 (พ.ศ.2532) ฉบับปี พ.ศ.2554 (331)	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	172 624
11.2	156 (พ.ศ.2537), (167) พ.ศ.2538, (286) พ.ศ.2547และ (307) พ.ศ. 2550	นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	190 225 511 570
11.3	157 (พ.ศ.2537), (168) พ.ศ.2538, (171) พ.ศ.2539, (287) พ.ศ.2547และ (308) พ.ศ. 2550	อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	204 227 229 513 573
11.4	158 (พ.ศ.2537) และ (169) พ.ศ.2538	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	218 228
11.5	(281) พ.ศ.2547	วัตถุเจือปนอาหาร	498
11.6	(359) พ.ศ.2556	ซัยคลาเมต	820
11.7	(360) พ.ศ.2556	สตีวิออลไกลโคไซด์	827
12. อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน			
12.1	(350) พ.ศ.2556	นมโค	764
12.2	(351) พ.ศ.2556	นมปรุงแต่ง (Flavoured Milk)	789
12.3	(352) พ.ศ.2556	ผลิตภัณฑ์ของนม (Other Milk Products)	794
12.4	(353) พ.ศ.2556	นมเปรี้ยว	797
12.5	(354) พ.ศ.2556	ไอศกรีม	803
12.6	(355) พ.ศ.2556	อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	806
12.7	(356) พ.ศ.2556	เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	812
12.8	23 (พ.ศ. 2522) และ (233) พ.ศ.2544	กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลากสำหรับน้ำมันถั่วลิสง	96 433
12.9	56 (พ.ศ. 2524), (184) พ.ศ. 2542 และ (234) พ.ศ.2544	น้ำมันปาล์ม	107 282 437
12.10 12.11	57 (พ.ศ. 2524) และ (235) พ.ศ.2544	น้ำมันมะพร้าว	117 439

ประเภทของประกาศฯ	(ฉบับที่..)พ.ศ....[1),(2)]	เรื่อง	หน้า
12.12	83 (พ.ศ.2527) ฉบับปี พ.ศ.2554 (327)	ช็อกโกแลต	135 620
12.13	150 (พ.ศ.2536)	ข้าวเติมวิตามิน	185
12.14	ฉบับปี พ.ศ.2554 (333)	เกลือบริโภค	627
12.15	(195) พ.ศ.2543 ฉบับปี พ.ศ.2554 (332)	เครื่องดื่มเกลือแร่	303 625
12.16	(196) พ.ศ.2543 และ (277) พ.ศ.2546 ฉบับปี พ.ศ.2554 (329)	ชา	308 490 621
12.17	(197) พ.ศ.2543 และ (276) พ.ศ.2546 ฉบับปี พ.ศ.2554 (330)	กาแฟ	314 488 622
12.18	(198) พ.ศ.2543	น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	321
12.19	(199) พ.ศ.2543	น้ำแร่ธรรมชาติ	326
12.20	(201) พ.ศ.2543	ซอสบางชนิด	334
12.21	ฉบับปี พ.ศ.2553 (317) ฉบับปี พ.ศ.2553 (322)	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	594 601
12.22	(203) พ.ศ.2543 ฉบับปี พ.ศ.2553 (323)	น้ำปลา	338 603
12.23	(204) พ.ศ.2543	น้ำส้มสายชู	344
12.24	(205) พ.ศ.2543	น้ำมันและไขมัน	349
12.25	(206) พ.ศ.2543	น้ำมันเนย	359
12.26	(348) พ.ศ.2555	เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม	694
12.27	(208) พ.ศ.2543	ครีม	362
12.28	(209) พ.ศ.2543	เนยแข็ง	369
12.29	(210) พ.ศ.2543	อาหารกึ่งสำเร็จรูป	373
12.30	(211) พ.ศ.2543	น้ำผึ้ง	379
12.31	(213) พ.ศ.2543	แยม เยลลี และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	382
12.32	(226) พ.ศ.2544	เนยใสหรือกี (Ghee)	416
12.33	(227) พ.ศ.2544	เนย	421
12.34	(236) พ.ศ.2544	ไข่เยี่ยวม้า	441
12.35	(315) พ.ศ.2552	สุรา	590
12.36	(280) พ.ศ.2547	ชาสมุนไพร	492
12.37	61 (พ.ศ.2524), 135 (พ.ศ.2534), (220) พ.ศ.2544, (256) พ.ศ.2545 (284) พ.ศ.2547 และ (316) พ.ศ. 2553	น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	124 181 395 474 507 592
12.38	78 (พ.ศ. 2527) 137 (พ.ศ.2534),	น้ำแข็ง	129 183

ประเภทของประกาศฯ	(ฉบับที่..)พ.ศ....[1],[2]	เรื่อง	หน้า
	(254) พ.ศ.2545 และ (285) พ.ศ.2547		470 509
12.39	(293) พ.ศ.2548 และ (309) พ.ศ. 2550	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	515 575
12.40	(294) พ.ศ.2548	รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี	519
12.41	ฉบับปี พ.ศ.2553 (324)	น้ำเกลือปรุงอาหาร	604
13. อาหารที่ต้องมีฉลาก			
13.1	44 (พ.ศ.2523)	แป้งข้าวกล้อง	106
13.2	100 (พ.ศ.2529)	การแสดงฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	164
13.3	ฉบับปี พ.ศ.2553(325)	อาหารฉายรังสี	607
13.4	(200) พ.ศ.2543	ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	332
13.5	(223) พ.ศ.2544	วัตถุแต่งกลิ่นรส	408
13.7	(224) พ.ศ.2544	ขนมปัง	413
13.8	(228) พ.ศ.2544	หมากฝรั่งและลูกอม	425
13.9	(237) พ.ศ.2544	การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที	443
13.10	(238) พ.ศ.2544 (357) พ.ศ. 2556	อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ*	448 817
13.11	(243) พ.ศ.2544	ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	455
13.12	(251) พ.ศ.2545	การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม	464
14. อื่น ๆ			
14.1	(229) พ.ศ.2544	ยกเลิกประกาศฯ (ฉบับที่ 162) พ.ศ.2538 (ยกเลิกการขอจดแจ้งอาหารบางชนิดที่นำเข้าเพื่อจำหน่าย ได้แก่ ผัก-ผลไม้สดหรือแช่แข็งทั้งผล โดยไม่มีการแปรรูป)	429
14.2	(232) พ.ศ.2544	ยกเลิกประกาศฯ ฉบับที่ 14 (พ.ศ.2522) (น้ำที่เหลือจากการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมตหรือน้ำบีเอ็กซ์)	431
14.3	(259) พ.ศ.2545	การใช้เมทิลแอลกอฮอล์เป็นสารช่วยในการผลิต (Processing aid) บางชนิด	476
14.4	ฉบับปี พ.ศ.2553 (326)	การแสดงฉลากของอาหารจัดรวมในภาชนะ	619
14.5	ฉบับปี พ.ศ.2554 (339) (346) พ.ศ. 2555	การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร	665 692
14.6	(283) พ.ศ.2547 (347) พ.ศ.2555	กำหนดปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย วิธีการผลิตอาหารที่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ	506 693

หมายเหตุ :

[1] = การใช้ ฉบับที่ ... (พ.ศ.....) ใช้ตั้งแต่ประกาศฯฉบับที่ 1-159 และใช้ (ฉบับที่ ...) พ.ศ..... ใช้ตั้งแต่ประกาศฯฉบับที่ 160 -361

[2] = กำหนดให้แสดงชื่อเรื่องของประกาศฯเท่านั้น ไม่ต้องระบุ (ฉบับที่ ...) พ.ศ..... โดยเริ่มใช้ภายหลังประกาศ (ฉบับที่ 312) พ.ศ. 2551 เป็นต้นมา

ฉบับพิเศษ หน้า ๑
เล่ม ๙๖ ตอนที่ ๗๙ ราชกิจจานุเบกษา ๑๓ พฤษภาคม ๒๕๒๒



พระราชบัญญัติ

อาหาร

พ.ศ. ๒๕๒๒

ภูมิพลอดุลยเดช ป.ร.

ให้ไว้ ณ วันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๒๒
เป็นปีที่ ๓๔ ในรัชกาลปัจจุบัน

พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช มีพระบรมราชโองการโปรดเกล้าฯ ให้ประกาศว่า

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงกฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหาร

จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ตราพระราชบัญญัติขึ้นไว้ โดยคำแนะนำและยินยอมของสภานิติบัญญัติแห่งชาติ ทำหน้าที่รัฐสภา ดังต่อไปนี้

มาตรา ๑ พระราชบัญญัตินี้เรียกว่า "พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒"

มาตรา ๒ พระราชบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

มาตรา ๓ ให้ยกเลิก

(๑) พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๕๐๗

(๒) ประกาศของคณะปฏิวัติ ฉบับที่ ๔๙ ลงวันที่ ๑๙ มกราคม พ.ศ. ๒๕๑๕

บรรดาบทกฎหมาย กฎ และข้อบังคับอื่นในส่วนที่มีบัญญัติไว้แล้วในพระราชบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับบทแห่งพระราชบัญญัตินี้ ให้ใช้พระราชบัญญัตินี้แทน

มาตรา ๔ ในพระราชบัญญัตินี้

"อาหาร" หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(๑) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

(๒) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

"อาหารควบคุมเฉพาะ" หมายความว่า อาหารที่รัฐมนตรีประกาศในราชกิจจานุเบกษาให้เป็นอาหารที่อยู่ในความควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐาน

"ตำรับอาหาร" หมายความว่า รายการของวัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหารซึ่งระบุน้ำหนักหรือปริมาตรของแต่ละรายการ

"ภาชนะบรรจุ" หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อหรือด้วยวิธีใด ๆ

"ฉลาก" หมายความรวมถึงรูป รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือข้อความใด ๆ ที่แสดงไว้ที่อาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร หรือหีบห่อของภาชนะที่บรรจุอาหาร

"ผลิต" หมายความว่า ทำ ผสม ปรุงแต่งและหมายความรวมถึงแบ่งบรรจุด้วย

"จำหน่าย" หมายความรวมถึง ขาย จ่าย แจก หรือแลกเปลี่ยน ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ในทางการค้า หรือการมีไว้เพื่อจำหน่ายด้วย

"นำเข้า" หมายความว่า นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร

"ส่งออก" หมายความว่า นำหรือส่งออกนอกราชอาณาจักร

"โรงงาน" หมายความว่า โรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานที่ตั้งขึ้นเพื่อผลิตอาหาร

"ผู้รับอนุญาต" หมายความว่า ผู้ได้รับใบอนุญาตตามพระราชบัญญัตินี้ ในกรณีที่นิติบุคคลเป็นผู้รับใบอนุญาตให้หมายความรวมถึงผู้ซึ่งนิติบุคคลแต่งตั้งให้เป็นผู้ดำเนินกิจการด้วย

"ผู้อนุญาต" หมายความว่า เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา หรือผู้ซึ่งเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยามอบหมาย

"คณะกรรมการ" หมายความว่า คณะกรรมการอาหาร

"พนักงานเจ้าหน้าที่" หมายความว่า ผู้ซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้

"รัฐมนตรี" หมายความว่า รัฐมนตรีผู้รักษาการตามพระราชบัญญัตินี้

มาตรา ๕ ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขรักษาการตามพระราชบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่ ออกกฎกระทรวงกำหนดค่าธรรมเนียมไม่เกินอัตราท้ายพระราชบัญญัตินี้ ยกเว้นค่าธรรมเนียมและกำหนดกิจการอื่น กับออกประกาศ ทั้งนี้ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้

กฎกระทรวงและประกาศนั้นเมื่อได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาแล้วให้ใช้บังคับได้

มาตรา ๖ เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหาร ให้รัฐมนตรีมีอำนาจประกาศในราชกิจจานุเบกษา

(๑) กำหนดอาหารควบคุมเฉพาะ

(๒) กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารควบคุมเฉพาะตามชื่อ ประเภท ชนิด หรือลักษณะของอาหารนั้น ๆ ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ตลอดจนหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย

(๓) กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารที่มิใช่เป็นอาหารตาม (๑) และจะกำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายด้วยหรือไม่ก็ได้

(๔) กำหนดอัตราส่วนของวัตถุที่ใช้เป็นส่วนผสมอาหารตามชื่อประเภท ชนิด หรือลักษณะของอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย รวมทั้งการใช้สีและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

(๕) กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการใช้วัตถุเจือปนในอาหาร การใช้วัตถุกันเสีย และวิธีป้องกันการเสีย การเจือสี หรือวัตถุอื่นในอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย

(๖) กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุและการใช้ภาชนะบรรจุตลอดจนการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหารด้วย

(๗) กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารเพื่อป้องกันมิให้อาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่ายเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามพระราชบัญญัตินี้

(๘) กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

(๙) กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจ การเก็บตัวอย่าง การยึด การอายัด และการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการซึ่งอาหาร รวมทั้งเอกสารอ้างอิง

(๑๐) กำหนดประเภทและชนิดอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ซึ่งจะต้องมีฉลาก ข้อความในฉลาก เงื่อนไขและวิธีการแสดงฉลาก ตลอดจนหลักเกณฑ์และวิธีการโฆษณาในฉลาก

หมวด ๑

คณะกรรมการอาหาร

มาตรา ๗ ให้มีคณะกรรมการคณะหนึ่งเรียกว่า "คณะกรรมการอาหาร" ประกอบด้วยปลัดกระทรวงสาธารณสุข เป็นประธานกรรมการ

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา อธิบดีกรมอนามัยหรือผู้แทน อธิบดีกรมการแพทย์หรือผู้แทน อธิบดีกรมควบคุมโรคติดต่อหรือผู้แทน อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์หรือผู้แทน อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการหรือผู้แทน อธิบดีกรมการค้าภายในหรือผู้แทน อธิบดีกรมศุลกากรหรือผู้แทน ผู้แทนกระทรวงกลาโหม ผู้แทนกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา เป็นกรรมการโดยตำแหน่ง กับกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งอีกไม่เกินเก้าคน ในจำนวนนี้จะต้องแต่งตั้งจากผู้แทนของผู้ประกอบธุรกิจเกี่ยวกับการผลิต นำเข้าหรือจำหน่ายอาหารไม่เกินสี่คน เป็นกรรมการ

ให้รองเลขาธิการสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เป็นกรรมการและเลขานุการ และให้ผู้อำนวยการกอง กองควบคุมอาหาร เป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

มาตรา ๘ ให้คณะกรรมการมีอำนาจหน้าที่ให้คำแนะนำ ความเห็นแก่รัฐมนตรีหรือผู้อนุญาต แล้วแต่กรณี ในเรื่องดังต่อไปนี้

(๑) การออกประกาศตามมาตรา ๖

(๒) การวินิจฉัยอุทธรณ์ตามมาตรา ๑๙

(๓) การเพิกถอนทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา ๓๙

(๔) การปฏิบัติการตามมาตรา ๔๔

(๕) การพักใช้ใบอนุญาตหรือการเพิกถอนใบอนุญาตตามมาตรา ๔๖

มาตรา ๙ กรรมการซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งอยู่ในตำแหน่งคราวละสองปี แต่อาจได้รับแต่งตั้งอีกได้

มาตรา ๑๐ นอกจากการพ้นจากตำแหน่งตามวาระตามมาตรา ๙ กรรมการซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งพ้นจากตำแหน่ง เมื่อ

(๑) ตาย

(๒) ลาออก

(๓) เป็นบุคคลล้มละลาย

(๔) เป็นคนไร้ความสามารถหรือคนเสมือนไร้ความสามารถ

(๕) ได้รับโทษจำคุกโดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุก เว้นแต่เป็นโทษสำหรับความผิดที่ได้กระทำโดยประมาท หรือความผิดลหุโทษ

ในกรณีที่กรรมการพ้นจากตำแหน่งก่อนวาระ รัฐมนตรีอาจแต่งตั้งผู้อื่นเป็นกรรมการแทนได้ และให้ผู้ที่ได้รับแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งแทนอยู่ในตำแหน่งเท่ากับวาระที่เหลืออยู่ของกรรมการซึ่งตนแทน

ในกรณีที่รัฐมนตรีแต่งตั้งกรรมการเพิ่มขึ้นในระหว่างที่กรรมการซึ่งแต่งตั้งไว้แล้วยังมีวาระอยู่ในตำแหน่ง ให้ผู้ที่ได้รับแต่งตั้งให้เป็นกรรมการเพิ่มขึ้นอยู่ในตำแหน่งเท่ากับวาระที่เหลืออยู่ของกรรมการที่ได้รับแต่งตั้งไว้แล้ว

มาตรา ๑๑ การประชุมคณะกรรมการ ต้องมีกรรมการมาประชุมไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของกรรมการทั้งหมดจึงจะเป็นองค์ประชุม

ถ้าประธานกรรมการไม่มาประชุมหรือไม่อยู่ในที่ประชุม ให้กรรมการที่มาประชุมเลือกกรรมการคนหนึ่งเป็นประธานในที่ประชุม

การวินิจฉัยชี้ขาดของที่ประชุมให้ถือเสียงข้างมาก กรรมการคนหนึ่งให้มีเสียงหนึ่งในการลงคะแนน ถ้าคะแนนเสียงเท่ากันให้ประธานในที่ประชุมออกเสียงเพิ่มขึ้นอีกเสียงหนึ่งเป็นเสียงชี้ขาด

มาตรา ๑๒ ให้คณะกรรมการมีอำนาจแต่งตั้งคณะอนุกรรมการเพื่อปฏิบัติการตามที่คณะกรรมการมอบหมาย ให้นำความในมาตรา ๑๑ มาใช้บังคับแก่การประชุมของคณะอนุกรรมการโดยอนุโลม

มาตรา ๑๓ ในการปฏิบัติหน้าที่ตามพระราชบัญญัตินี้ ให้คณะกรรมการมีอำนาจออกคำสั่งเป็นหนังสือเรียกให้บุคคลหนึ่งบุคคลใดมาให้ถ้อยคำ และให้ส่งเอกสารหรือหลักฐานที่เกี่ยวข้องหรือสิ่งใดมาเพื่อประกอบการพิจารณาได้

หมวด ๒
การขออนุญาตและการออกใบอนุญาต

มาตรา ๑๔ ห้ามมิให้ผู้ใดตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่ได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต

การขออนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา ๑๕ ห้ามมิให้ผู้ใดนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต

การขออนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา ๑๖ บทบัญญัติมาตรา ๑๔ และมาตรา ๑๕ ไม่ให้ใช้บังคับแก่

(๑) การผลิตอาหารหรือนำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะคราว ซึ่งได้รับใบอนุญาตเฉพาะคราวจากผู้อนุญาต

(๒) การผลิตอาหารหรือนำเข้าหรือส่งออกซึ่งอาหาร เพื่อเป็นตัวอย่างสำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ

ผู้ที่ได้รับการยกเว้นตาม (๑) และ (๒) ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา ๑๗ ใบอนุญาตที่ออกตามความในมาตรา ๑๔ มาตรา ๑๕ และมาตรา ๑๖ (๑) ให้คุ้มกันถึงลูกจ้างหรือตัวแทนของผู้รับอนุญาตด้วย

ให้ถือว่าการกระทำของลูกจ้างหรือตัวแทนของผู้รับอนุญาตที่ได้รับการคุ้มกันตามวรรคหนึ่งเป็นการกระทำของผู้รับอนุญาตด้วย เว้นแต่ผู้รับอนุญาตจะพิสูจน์ได้ว่าการกระทำดังกล่าวเป็นการสุดวิสัยที่ตนจะล่วงรู้หรือควบคุมได้

มาตรา ๑๘ ใบอนุญาตที่ออกตามมาตรา ๑๔ และมาตรา ๑๕ ให้ใช้ได้จนถึงวันที่ ๓๑ ธันวาคมของปีที่สามนับแต่ปีที่ออกใบอนุญาต ถ้าผู้รับอนุญาตประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาตให้ยื่นคำขอเสียก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วจะประกอบกิจการต่อไปก็ได้จนกว่าผู้อนุญาตจะสั่งไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตนั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา ๑๙ ในกรณีผู้อนุญาตไม่ออกใบอนุญาต ไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาต หรือไม่อนุญาตให้ย้ายสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้าหรือ

สถานที่เก็บอาหาร ผู้ขอรับใบอนุญาต ผู้ขอต่ออายุใบอนุญาต หรือผู้ขออนุญาตย้ายสถานที่ดังกล่าวมีสิทธิอุทธรณ์เป็นหนังสือต่อรัฐมนตรีภายในสามสิบวัน นับแต่วันที่ได้รับหนังสือของผู้อนุญาตแจ้งการไม่ออกใบอนุญาต ไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาต หรือไม่อนุญาตให้ย้ายสถานที่ดังกล่าวนั้น

คำวินิจฉัยของรัฐมนตรีให้เป็นที่สุด

ในกรณีผู้อนุญาตไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาต ก่อนที่รัฐมนตรีจะมีคำวินิจฉัยอุทธรณ์ตามวรรคสอง รัฐมนตรีมีอำนาจสั่งอนุญาตให้ประกอบกิจการไปพลางก่อนได้ เมื่อมีคำขอของผู้อุทธรณ์

หมวด ๓
หน้าที่ของผู้รับอนุญาตเกี่ยวกับอาหาร

มาตรา ๒๐ ห้ามมิให้ผู้รับอนุญาตตามมาตรา ๑๔ หรือมาตรา ๑๕ ผลิต นำเข้า หรือเก็บอาหารนอกสถานที่ที่ระบุไว้ในใบอนุญาต

มาตรา ๒๑ ห้ามมิให้ผู้รับอนุญาตย้ายสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหารเว้นแต่ได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต

การขออนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา ๒๒ ถ้าใบอนุญาตหรือใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารสูญหายหรือถูกทำลาย ให้ผู้รับอนุญาตแจ้งต่อผู้อนุญาต และยื่น

คำขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหายหรือถูกทำลายดังกล่าว

การขอรับใบแทนใบอนุญาต หรือใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร และการออกใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา ๒๓ ผู้รับอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตหรือใบแทนใบอนุญาต แล้วแต่กรณี ไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้าซึ่งอาหารที่ระบุไว้ในใบอนุญาต และต้องติดหรือจัดป้ายแสดงสถานที่ผลิต หรือสถานที่นำเข้าที่ได้รับอนุญาตไว้ภายนอกสถานที่ในที่เปิดเผยให้เห็นได้ง่ายด้วย

มาตรา ๒๔ เพื่อประโยชน์ในการส่งออก และเมื่อมีความจำเป็นที่จะให้ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารควบคุมเฉพาะเพื่อส่งออกไปจำหน่ายนอกราชอาณาจักรเป็นครั้งคราว ผู้อนุญาตจะอนุญาตเป็นการเฉพาะคราวให้ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารควบคุมเฉพาะได้ตามมาตรฐานของต่างประเทศหรือมาตรฐานระหว่างประเทศ ไม่ว่าจะต่ำกว่าหรือสูงกว่าคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา ๖ ก็ได้ แล้วให้รายงานคณะกรรมการทราบ

หมวด ๔

การควบคุมอาหาร

มาตรา ๒๕ ห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายซึ่งอาหารดังต่อไปนี้

(๑) อาหารไม่บริสุทธิ์

(๒) อาหารปลอม

(๓) อาหารผิดมาตรฐาน

(๔) อาหารอันตรายที่รัฐมนตรีกำหนด

มาตรา ๒๖ อาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้ให้ถือว่าเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์

(๑) อาหารที่มีสิ่งที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพเจือปนอยู่ด้วย

(๒) อาหารที่มีสารหรือวัตถุเคมีเจือปนอยู่ในอัตราที่อาจเป็นเหตุให้คุณภาพของอาหารนั้นลดลง เว้นแต่การเจือปนเป็นการจำเป็นต่อกรรมวิธีผลิต การผลิต และได้รับอนุญาตจากพนักงานเจ้าหน้าที่แล้ว

(๓) อาหารที่ได้ผลิต บรรจุ หรือเก็บรักษาไว้โดยไม่ถูกสุขลักษณะ

(๔) อาหารที่ผลิตจากสัตว์ที่เป็นโรคอันอาจติดต่อถึงคนได้

(๕) อาหารที่มีภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพ

มาตรา ๒๗ อาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้ให้ถือว่าเป็นอาหารปลอม

(๑) อาหารที่ได้สับเปลี่ยนใช้วัตถุอื่นแทนบางส่วน หรือคัดแยกวัตถุที่มีคุณค่าออกเสียทั้งหมดหรือบางส่วน และจำหน่ายเป็นอาหารแท้อย่างนั้น หรือใช้ชื่ออาหารแท้นั้น

(๒) วัตถุหรืออาหารที่ผลิตขึ้นเทียมอาหารอย่างหนึ่งอย่างใด และจำหน่ายเป็นอาหารแท้อย่างนั้น

(๓) อาหารที่ได้ผสมหรือปรุงแต่งด้วยวิธีใด ๆ โดยประสงค์จะปกปิดซ่อนเร้นความชำรุดบกพร่องหรือความด้อยคุณภาพของอาหารนั้น

(๔) อาหารที่มีฉลากเพื่อลวง หรือพยายามลวงผู้ซื้อให้เข้าใจผิดในเรื่องคุณภาพ ปริมาณ ประโยชน์ หรือลักษณะพิเศษอย่างอื่น หรือในเรื่องสถานที่และประเทศที่ผลิต

(๕) อาหารที่ผลิตขึ้นไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา ๖ (๒) หรือ (๓) ถึงขนาดจากผลวิเคราะห์ปรากฏว่าส่วนประกอบที่เป็นคุณค่าทางอาหารขาดหรือเกินร้อยละสามสิบจากเกณฑ์ต่ำสุดหรือสูงสุด หรือแตกต่างจากคุณภาพหรือมาตรฐานที่ระบุไว้จนทำให้เกิดโทษหรืออันตราย

มาตรา ๒๘ อาหารผิดมาตรฐานได้แก่อาหารที่ไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา ๖ (๒) หรือ (๓) แต่ไม่ถึงขนาดดังที่กำหนดไว้ในมาตรา ๒๗ (๕)

มาตรา ๒๙ อาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้ ให้ถือว่าเป็นอาหารตามมาตรา ๒๕ (๔)

(๑) ไม่ปลอดภัยในการบริโภค หรือ

(๒) มีสรรพคุณไม่เป็นที่เชื่อถือ หรือ

(๓) มีคุณค่าหรือคุณประโยชน์ต่อร่างกายในระดับที่ไม่เหมาะสม

มาตรา ๓๐ เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหารให้ถูกสุขลักษณะหรือให้ปราศจากอันตรายแก่ผู้บริโภค ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีอำนาจ

(๑) ออกคำสั่งเป็นหนังสือให้ผู้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหาร ดัดแปลง แก้ไขสถานที่ผลิต หรือสถานที่เก็บอาหาร

(๒) สั่งให้งดผลิต หรืองดนำเข้าซึ่งอาหารที่ผลิตโดยไม่ได้รับอนุญาต หรืออาหารที่ปรากฏจากผลการตรวจพิสูจน์ว่าเป็นอาหารที่ไม่ควรแก่การบริโภค

(๓) ประกาศผลการตรวจพิสูจน์อาหารให้ประชาชนทราบในกรณีที่ปรากฏผลจากการตรวจพิสูจน์ว่าอาหารรายใดเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา ๒๖ หรือเป็นอาหารปลอมตามมาตรา ๒๗ หรือเป็นอาหารผิดมาตรฐานตามมาตรา ๒๘ หรือเป็นอาหารที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรืออนามัยของประชาชน หรือภาชนะบรรจุรายใดประกอบด้วยวัตถุที่อาจเป็นอันตรายเมื่อใช้บรรจุอาหาร โดยให้ระบุข้อความดังต่อไปนี้ด้วย

(ก) ในกรณีที่ปรากฏตัวผู้ผลิตโดยแน่ชัด ให้ระบุชื่อผู้ผลิตพร้อมทั้งชนิดและลักษณะของอาหารหรือภาชนะบรรจุนั้น และถ้าอาหารหรือภาชนะบรรจุดังกล่าวมีชื่อทางการค้าหรือลำดับครั้งที่ผลิตหรือนำเข้าก็ให้ระบุชื่อทางการค้าและลำดับครั้งที่ผลิตหรือนำเข้านั้นด้วย แล้วแต่กรณี

(ข) ในกรณีที่ไม่ปรากฏตัวผู้ผลิตโดยแน่ชัดแต่ปรากฏตัวผู้จำหน่าย ให้ระบุชื่อผู้จำหน่ายและสถานที่จำหน่ายพร้อมทั้งชนิดและลักษณะของอาหารหรือภาชนะบรรจุนั้น

หมวด ๕
การขึ้นทะเบียนและการโฆษณาเกี่ยวกับอาหาร

มาตรา ๓๑ ผู้รับอนุญาตตามมาตรา ๑๔ หรือมาตรา ๑๕ ผู้ใดจะผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะจะต้องนำอาหารนั้นมาขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารต่อผู้อนุญาตเสียก่อน และเมื่อได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแล้ว จึงจะผลิตหรือนำเข้าได้

การขอขึ้นทะเบียนและการออกใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา ๓๒ เมื่อได้มีประกาศตามมาตรา ๖ (๑) แล้ว ให้ผู้รับอนุญาตตามมาตรา ๑๔ ซึ่งผลิตอาหารควบคุมเฉพาะอยู่ก่อนวันที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด งดผลิตอาหารจนกว่าจะได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา ๓๑ เว้นแต่ผู้อนุญาตจะได้สั่งให้ทำการผลิตต่อไปได้เป็นการชั่วคราว ภายในกำหนดเวลาตามที่เห็นสมควร

มาตรา ๓๓ เมื่อได้มีประกาศตามมาตรา ๖ (๑) แล้ว ให้ผู้รับอนุญาตตามมาตรา ๑๕ ซึ่งนำหรือสั่งอาหารควบคุมเฉพาะเข้ามาในราชอาณาจักรอยู่ก่อนวันที่ประกาศกำหนด นำอาหารนั้นมาขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา ๓๑ ภายในกำหนดหกสิบวันนับแต่วันที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด เว้นแต่ผู้อนุญาตจะผ่อนผันขยายระยะเวลาดังกล่าวให้

มาตรา ๓๔ ผู้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะต้องผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะให้ตรงตามที่ได้ขึ้นทะเบียนตำรับอาหารไว้

มาตรา ๓๕ การขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา ๓๑ ต้องแจ้งรายการหรือรายละเอียดดังต่อไปนี้

(๑) ชื่ออาหาร

(๒) ชื่อและปริมาณของวัตถุอันเป็นส่วนประกอบของอาหาร

(๓) ขนาดบรรจุ

(๔) ฉลาก

(๕) ชื่อผู้ผลิตและสถานที่ผลิต

(๖) ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารจากส่วนราชการหรือสถาบันที่คณะกรรมการกำหนด

(๗) รายการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

มาตรา ๓๖ การแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร จะกระทำได้เมื่อได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต

การขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร และการอนุญาตให้แก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา ๓๗ ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารให้ใช้ได้ตลอดไป เว้นแต่ทะเบียนตำรับอาหารที่ถูกสั่งเพิกถอนตามมาตรา ๓๘

มาตรา ๓๗ ในกรณีที่มีความจำเป็น เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหาร เพื่อให้อาหารนั้นปลอดภัยในการบริโภค หรือเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค ผู้อนุญาตมีอำนาจสั่งให้แก้ไขตำรับอาหารที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้แล้วได้ตามที่เห็นสมควรหรือตามความจำเป็น เพื่อให้อาหารนั้นปลอดภัยในการบริโภค

มาตรา ๓๘ อาหารใดที่ได้ขึ้นทะเบียนตำรับอาหารไว้แล้ว หากภายหลังปรากฏว่าอาหารนั้นมีรายละเอียดไม่ตรงตามตำรับอาหารที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้ หรือเป็นอาหารปลอมตามมาตรา ๒๗ หรือเป็นอาหารที่ไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและไม่อาจแก้ไขตำรับอาหารได้ตามมาตรา ๓๘ ให้รัฐมนตรีมีอำนาจสั่งให้เพิกถอนทะเบียนตำรับอาหารนั้นได้ การเพิกถอนให้กระทำโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

คำสั่งของรัฐมนตรีให้เป็นที่สุด

มาตรา ๔๐ ห้ามมิให้ผู้ใดโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

มาตรา ๔๑ ผู้ใดประสงค์จะโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารทางวิทยุกระจายเสียง วิทยุโทรทัศน์ ทางฉายภาพภาพยนตร์ หรือทางหนังสือพิมพ์ หรือสิ่งพิมพ์อื่น หรือด้วยวิธีอื่นใดเพื่อประโยชน์ในทางการค้า ต้องนำเสียง ภาพ ภาพยนตร์ หรือข้อความที่จะโฆษณาดังกล่าวนั้นให้ผู้อนุญาตตรวจพิจารณาก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงจะโฆษณาได้

มาตรา ๔๒ เพื่อพิทักษ์ประโยชน์และความปลอดภัยของผู้บริโภค ให้ผู้อนุญาตมีอำนาจสั่งเป็นหนังสืออย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

(๑) ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าหรือผู้จำหน่ายอาหาร หรือผู้ทำการโฆษณา ระงับการโฆษณาอาหารที่เห็นว่าเป็นการโฆษณาโดยฝ่าฝืนมาตรา ๔๑

(๒) ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าหรือผู้จำหน่ายอาหาร หรือผู้ทำการโฆษณาอาหาร ระงับการผลิต การนำเข้า การจำหน่าย หรือการโฆษณาอาหารที่คณะกรรมการเห็นว่าอาหารดังกล่าวไม่มีคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณตามที่โฆษณา

หมวด ๖
พนักงานเจ้าหน้าที่

มาตรา ๔๓ ในการปฏิบัติหน้าที่ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจดังนี้

(๑) เข้าไปในสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่เก็บอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่ทำการของผู้ผลิต ผู้เก็บรักษา ผู้จำหน่าย รวมทั้งสถานที่ทำการของผู้นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งอาหาร ในระหว่างเวลาทำการเพื่อตรวจสอบ ควบคุมให้การเป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้

(๒) ในกรณีมีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ อาจเข้าไปในสถานที่หรือยานพาหนะใด ๆ เพื่อตรวจสอบอาหาร และอาจยึดหรืออายัดอาหารและเครื่องมือเครื่องใช้ที่เกี่ยวข้อง

กับการกระทำความผิด ตลอดจนภาชนะบรรจุหรือหีบห่อบรรจุอาหารและเอกสารที่เกี่ยวกับอาหารดังกล่าวได้

(๓) นำอาหารในปริมาณพอสมควรไปเป็นตัวอย่างเพื่อตรวจสอบหรือตรวจวิเคราะห์

(๔) ยึดหรืออายัดอาหารหรือภาชนะบรรจุที่สงสัยว่าอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือผิดอนามัยของประชาชน เพื่อตรวจพิสูจน์

(๕) ยึดหรืออายัดอาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอมหรืออาหารผิดมาตรฐาน หรือภาชนะบรรจุที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือผิดอนามัยของประชาชน หรือที่มีลักษณะไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา ๖ (๖)

ในการปฏิบัติหน้าที่ตามวรรคหนึ่ง ให้ผู้รับอนุญาตหรือผู้ที่เกี่ยวข้องอำนวยความสะดวกตามสมควร

มาตรา ๔๔ อาหารหรือภาชนะบรรจุที่พนักงานเจ้าหน้าที่ได้ยึดหรืออายัดไว้ หรือเก็บมาตามมาตรา ๔๓ เมื่อพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ทำการตรวจพิสูจน์เป็นที่แน่นอนว่าเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา ๒๖ เป็นอาหารปลอมตามมาตรา ๒๗ หรือเป็นอาหารผิดมาตรฐานตามมาตรา ๒๘ หรือเป็นอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา ๒๕ (๔) หรือเป็นภาชนะบรรจุที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือผิดอนามัยของประชาชนหรือมีลักษณะไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา ๖ (๖) ถ้ามิได้มีการฟ้องคดีต่อศาล ผู้อนุญาต

โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาจสั่งทำลาย หรือปฏิบัติการอย่างหนึ่งอย่างใดตามที่เห็นสมควรได้

มาตรา ๔๕ ในการปฏิบัติการตามหน้าที่ พนักงานเจ้าหน้าที่ต้องแสดงบัตรประจำตัวเมื่อผู้รับอนุญาตหรือผู้ที่เกี่ยวข้องร้องขอ

บัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่ให้เป็นไปตามแบบที่กำหนดในกฎกระทรวง

หมวด ๗

การพักใช้ใบอนุญาตและการเพิกถอนใบอนุญาต

มาตรา ๔๖ เมื่อปรากฏต่อผู้อนุญาตว่าผู้รับอนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตามพระราชบัญญัตินี้ กฎกระทรวงหรือประกาศซึ่งออกตามพระราชบัญญัตินี้ หรือในกรณีที่ปรากฏผลจากการตรวจพิสูจน์ว่าอาหารซึ่งผลิตโดยผู้รับอนุญาตผู้ใดเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา ๒๖ เป็นอาหารปลอมตามมาตรา ๒๗ เป็นอาหารที่ผิดมาตรฐานตามมาตรา ๒๘ เป็นอาหารหรือภาชนะบรรจุที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรือผิดอนามัยของประชาชน ผู้อนุญาตโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ โดยมีกำหนดครั้งละไม่เกินหนึ่งร้อยยี่สิบวัน หรือในกรณีที่มีการฟ้องผู้รับอนุญาตต่อศาลว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ จะสั่งพักใช้ใบอนุญาตไว้รอคำพิพากษาอันถึงที่สุดก็ได้

ในกรณีที่มีคำพิพากษาของศาลอันถึงที่สุด ผู้รับอนุญาตผู้ใดได้กระทำความผิดตามมาตรา ๒๖ หรือมาตรา ๒๗ ผู้อนุญาตโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการมีอำนาจสั่งเพิกถอนใบอนุญาตได้

คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่พบตัวผู้รับอนุญาตหรือผู้รับอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่ง ให้ปิดคำสั่งดังกล่าวไว้ในที่เปิดเผยซึ่งเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า สถานที่จำหน่าย หรือสถานที่ทำการของผู้รับอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับอนุญาตได้ทราบคำสั่งนั้นแล้วตั้งแต่วันที่ปิดคำสั่ง

ผู้รับอนุญาตซึ่งถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตหรือเพิกถอนใบอนุญาตมีสิทธิอุทธรณ์ต่อรัฐมนตรีภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ทราบคำสั่ง รัฐมนตรีมีอำนาจสั่งให้ยกอุทธรณ์หรือแก้ไขคำสั่งของผู้อนุญาตให้เป็นคุณแก่ผู้อุทธรณ์ได้

คำวินิจฉัยของรัฐมนตรีให้เป็นที่สุด

การอุทธรณ์คำสั่งต่อรัฐมนตรีตามวรรคสี่ไม่เป็นการทุเลาการบังคับตามคำสั่งพักใช้ใบอนุญาตหรือคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

ให้ถือว่าการผลิต นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อจำหน่ายซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะในระหว่างถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตหรือถูกเพิกถอนใบอนุญาต เป็นการฝ่าฝืนมาตรา ๑๔ วรรคหนึ่ง หรือมาตรา ๑๕ วรรคหนึ่ง แล้วแต่กรณี

หมวด ๘
บทกำหนดโทษ

มาตรา ๔๗ ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖ (๔) (๕) หรือ (๘) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสองหมื่นบาท

มาตรา ๔๘ ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖ (๖) ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๔๙ ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖ (๗) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท

มาตรา ๕๐ ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖ (๘) ต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสองปีและปรับตั้งแต่ห้าพันบาทถึงสองหมื่นบาท

มาตรา ๕๑ ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖ (๑๐) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาท

มาตรา ๕๒ ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของคณะกรรมการตามมาตรา ๑๓ หรือขัดขวางหรือไม่อำนวยความสะดวกแก่พนักงานเจ้าหน้าที่ซึ่งปฏิบัติการตามมาตรา ๔๓ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งเดือน หรือปรับไม่เกินหนึ่งพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๕๓ ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๑๔ วรรคหนึ่ง หรือมาตรา ๑๕ วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสามหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๕๔ ผู้ใดผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะครราวโดยมิได้รับใบอนุญาตตามมาตรา ๑๖ (๑) หรือไม่ปฏิบัติตามกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา ๑๖ วรรคสอง ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าพันบาท

มาตรา ๕๕ ผู้รับอนุญาตผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๒๐ หรือมาตรา ๒๑ วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าพันบาท

มาตรา ๕๖ ผู้รับอนุญาตผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๒๒ วรรคหนึ่ง หรือมาตรา ๒๓ ต้องระวางโทษปรับไม่เกนหนึ่งพันบาท

มาตรา ๕๗ ผู้รับอนุญาตผู้ใดนำอาหารควบคุมเฉพาะที่ผลิตขึ้นเพื่อส่งออกไปจำหน่ายนอกราชอาณาจักรมาจำหน่ายในราชอาณาจักรอันเป็นการฝ่าฝืนมาตรา ๒๔ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี และปรับไม่เกินสามหมื่นบาท

มาตรา ๕๘ ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๒๕ (๑) ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปีหรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๕๙ ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๒๕ (๒) ต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสิบปี และปรับตั้งแต่ห้าพันบาทถึงหนึ่งแสนบาท

มาตรา ๖๐ ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๒๕ (๓) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท

มาตรา ๖๑ ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๒๕ (๔) ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินห้าปี หรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๖๒ ผู้รับอนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของผู้อนุญาตซึ่งสั่งตามมาตรา ๓๐ (๑) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท

มาตรา ๖๓ ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของผู้อนุญาตซึ่งสั่งตามมาตรา ๓๐ (๒) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท และปรับเป็นรายวันอีกวันละห้าร้อยบาทตลอดเวลาที่ไม่ปฏิบัติตามคำสั่งดังกล่าว

มาตรา ๖๔ ผู้รับอนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตามมาตรา ๓๑ วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๖๕ ผู้ใดจำหน่ายอาหารควบคุมเฉพาะที่มิได้ขึ้นทะเบียนตามมาตรา ๓๑ ต้องระวางโทษปรับตั้งแต่หนึ่งพันบาทถึงหนึ่งหมื่นบาท

มาตรา ๖๖ ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๓๔ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปีหรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๖๗ ผู้รับอนุญาตผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๓๖ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปีหรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๖๘ ผู้รับอนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของผู้อนุญาตซึ่งสั่งตามมาตรา ๓๘ ต้องระวางโทษปรับเป็นรายวันวันละห้าร้อยบาทตลอดเวลาที่ไม่ปฏิบัติตามคำสั่งดังกล่าว

มาตรา ๖๙ ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายอาหารที่รัฐมนตรีสั่งเพิกถอนทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา ๓๙ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสามหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๗๐ ผู้ใดโฆษณาอาหารโดยฝ่าฝืนมาตรา ๔๐ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสามหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๗๑ ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๔๑ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าพันบาท

มาตรา ๗๒ ผู้ใดฝ่าฝืนคำสั่งของผู้อนุญาตซึ่งสั่งตามมาตรา ๔๒ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้ง

จำทั้งปรับ และให้ปรับเป็นรายวันอีกวันละไม่น้อยกว่าห้าร้อยบาทแต่ไม่เกินหนึ่งพันบาท ตลอดเวลาที่ไม่ปฏิบัติตามคำสั่งดังกล่าว

มาตรา ๗๓ ถ้าการกระทำความผิดตามมาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๘ มาตรา ๕๙ มาตรา ๖๐ มาตรา ๖๑ หรือมาตรา ๖๙ เป็นการกระทำความผิดโดยจำหน่ายปลีกให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง ผู้กระทำความผิดต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินห้าพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ แต่ถ้าผู้นั้นกระทำความผิดอีกภายในหกเดือนนับแต่วันที่ได้กระทำความผิดครั้งก่อน ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา ๗๔ ผู้รับอนุญาตผู้ใดผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารภายหลังที่ใบอนุญาตสิ้นอายุแล้วโดยมิได้ยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาต ต้องระวางโทษปรับเป็นรายวันวันละไม่น้อยกว่าห้าร้อยบาทแต่ไม่เกินหนึ่งพันบาทตลอดเวลาที่ใบอนุญาตขาดอายุ

มาตรา ๗๕ บรรดาความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ที่มีโทษปรับสถานเดียว ให้เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา หรือผู้ซึ่งเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยามอบหมายมีอำนาจเปรียบเทียบปรับได้

บทเฉพาะกาล

มาตรา ๗๖ ใบอนุญาตประกอบธุรกิจเกี่ยวกับอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหารก่อนวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ ให้คงใช้ได้จนกว่าจะสิ้นอายุ ถ้าผู้ได้รับอนุญาตดังกล่าวประสงค์จะดำเนิน

กิจการต่อไป และได้ยื่นคำขออนุญาตตามพระราชบัญญัตินี้แล้ว ให้ดำเนินกิจการที่ได้รับอนุญาตตามใบอนุญาตเดิมไปได้จนกว่าจะได้รับใบอนุญาตใหม่ หรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาต และในกรณีที่ได้รับใบอนุญาตใหม่ให้ดำเนินการให้ถูกต้องตามพระราชบัญญัตินี้ให้แล้วเสร็จภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ได้รับใบอนุญาต

มาตรา ๗๗ ใบรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตไว้ และฉลากที่ได้ออกให้ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหารก่อนวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ ให้มีอายุใช้ได้สามปีนับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ

มาตรา ๗๘ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าซึ่งอาหารอยู่ก่อนวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ มาขออนุญาตตามมาตรา ๑๔ หรือมาตรา ๑๕ ภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ เมื่อได้ยื่นคำขออนุญาตแล้ว ให้ดำเนินกิจการต่อไปได้จนกว่าจะได้รับใบอนุญาตหรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาต

ผู้รับสนองพระบรมราชโองการ

ส. โหตระกิตย์

รองนายกรัฐมนตรี

อัตราค่าธรรมเนียม

(๑)	ใบอนุญาตผลิตอาหาร	ฉบับละ ๑๐,๐๐๐ บาท
(๒)	ใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร	ฉบับละ ๒๐,๐๐๐ บาท
(๓)	ใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว	ฉบับละ ๒,๐๐๐ บาท
(๔)	ใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเป็นการเฉพาะคราว	ฉบับละ ๒,๐๐๐ บาท
(๕)	ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร	ฉบับละ ๕,๐๐๐ บาท
(๖)	ใบแทนใบอนุญาต	ฉบับละ ๕๐๐ บาท
(๗)	ใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร	ฉบับละ ๕๐๐ บาท
(๘)	การต่ออายุใบอนุญาตครั้งละเท่ากับค่าธรรมเนียมใบอนุญาตประเภทนั้น ๆ แต่ละฉบับ	

หมายเหตุ:- เหตุผลในการประกาศใช้พระราชบัญญัติฉบับนี้คือ โดยที่กฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหารที่ใช้อยู่ในปัจจุบันมีบทบัญญัติที่ไม่เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบันและยังไม่มีบทบัญญัติคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคที่รัดกุมเพียงพอ สมควรปรับปรุงเสียใหม่ให้เหมาะสมยิ่งขึ้น จึงจำเป็นต้องตราพระราชบัญญัตินี้

ฉบับพิเศษ หน้า ๑
เล่ม ๙๖ ตอนที่ ๑๙๓ ราชกิจจานุเบกษา ๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๒๒



กฎกระทรวง

ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒)
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร
พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๔ มาตรา ๑๘ มาตรา ๒๑ และมาตรา ๒๒ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ผู้ใดประสงค์จะขอรับใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๑ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ. ๑

ข้อ ๒ ผู้ขอรับใบอนุญาตตามข้อ ๑ ต้องแนบหลักฐานประกอบการขอรับใบอนุญาตดังต่อไปนี้ จำนวนสองชุด

(๑) รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร ชนิด ขนาด (แรงม้า) และคำรับรองที่จะแสดงให้เชื่อถือได้ว่าอาหารที่ผลิตนั้นจะมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดและปลอดภัยในการบริโภค

(๒) แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงาน และสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง

(๓) แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงานที่ถูกต้องตามมาตราส่วน โดยแสดงรายการดังต่อไปนี้

(ก) รูปด้านหน้า ด้านข้าง แปลนพื้น และรูปตัดของอาคารที่ใช้ในการผลิต

(ข) การแบ่งกั้นห้องหรือเนื้อที่หรือบริเวณโดยแยกเป็นส่วนสัดสำหรับการผลิตอาหารแต่ละประเภท เพื่อใช้เก็บวัตถุดิบ ใช้เป็นบริเวณผลิตอาหาร บริเวณติดตั้งเครื่องจักร บริเวณบรรจุ บริเวณเก็บอาหารที่ผลิตแล้ว และบริเวณอื่น ๆ พื้นและผนังบริเวณดังกล่าวต้องสร้างด้วยวัสดุที่ง่ายต่อการทำความสะอาด และให้แสดงระดับพื้นของห้องผลิตอาหารเป็นแบบลาดเอียงลงสู่ทางระบายน้ำเพื่อสะดวกในการทำความสะอาด

(ค) ท่อหรือทางระบายน้ำ ระบบและกรรมวิธีกำจัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง โดยมีรายละเอียดในการคำนวณ พร้อมทั้งแจ้งขนาดของท่อหรือทางระบายน้ำและทิศทางของน้ำไหลภายในโรงงานจนออกนอกโรงงานโดยละเอียด ถ้ามีทางระบายน้ำสาธารณะอยู่ใกล้เคียงบริเวณที่ผลิตอาหารก็ให้แสดงทางระบายน้ำทิ้งไปสู่ทางระบายน้ำสาธารณะด้วย

ข้อ ๓ ใบอนุญาตผลิตอาหารให้ใช้แบบ อ. ๒ ท้ายกฎกระทรวงนี้

ข้อ ๔ ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องรักษาบริเวณที่ผลิต บรรจุ หรือเก็บอาหารที่ผลิตแล้ว สถานที่เก็บวัตถุดิบและบริเวณอื่น ๆ ให้สะอาดถูกสุขลักษณะ และสามารถป้องกันมิให้แมลง หรือสิ่งอื่นเข้ามาปะปนหรือเปรอะเปื้อนกับวัตถุดิบ หรืออาหารที่ผลิตแล้ว และจัดให้มีแสงสว่างและการถ่ายเทอากาศอย่างเพียงพอตามความจำเป็น

(๒) จัดเครื่องมือเครื่องใช้ชนิดที่เหมาะสมกับงานที่จะใช้ และให้มีการบำรุงรักษาเครื่องมือเครื่องใช้ ไม่ให้ปะปนหรือเปรอะเปื้อนกับวัตถุหรือสิ่งสกปรก เครื่องมือและเครื่องใช้ที่จะใช้ทำอาหารต้องทำด้วยโลหะหรือวัสดุที่ปลอดภัยตามหลักวิชาการสำหรับการผลิตอาหารประเภทนั้น ๆ

(๓) จัดห้องน้ำ ห้องส้วม และเครื่องสุขภัณฑ์พร้อมด้วยสบู่สำหรับล้างมือ ให้เพียงพอแก่จำนวนคนงาน และให้มีการรักษาความสะอาด พร้อมทั้งใช้ยาฆ่าเชื้อโรคเป็นประจำวันด้วย

(๔) รักษาเครื่องมือ เครื่องใช้ ตาม (๓) ตลอดจนอาคารโรงงานให้อยู่ในสภาพที่เรียบร้อยและสะอาดถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ

(๕) จัดให้มีที่เก็บขยะมูลฝอยให้เพียงพอและสะอาดถูกสุขลักษณะตลอดจนใช้วิธีที่เหมาะสมในการกำจัดขยะมูลฝอย และเหม็นควัน

(๖) น้ำที่ใช้ในการผลิตอาหารต้องเป็นน้ำสะอาดบริโภคได้ตามคุณภาพหรือมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข และน้ำที่ใช้ภายในอาคารโรงงานต้องเป็นน้ำสะอาด

(๗) จัดให้คนงานที่ปรุงหรือผลิตอาหารใช้เครื่องแต่งกายที่สะอาดเหมาะสมกับประเภทของงานที่ทำอยู่ เช่น ใช้ผ้ากันเปื้อน รองเท้ากันน้ำ ถุงมือ ผ้าคลุมผม

(๘) ต้องห้ามคนงานที่มีบาดแผลหรือมีอาการของโรคที่อาจแพร่เชื้อไปกับอาหารได้ ทำหน้าที่จะต้องสัมผัสกับอาหารที่ผลิตในระยะนั้น

(๙) ไม่ใช้ จ้าง วาน คนไร้ความสามารถหรือมีจิตฟั่นเฟือน หรือคนซึ่งเป็นพาหะของโรค หรือซึ่งเป็นโรคดังต่อไปนี้ ปฏิบัติงานในสถานที่ที่ระบุไว้ในใบอนุญาต

(ก) โรคเรื้อน

(ข) วัณโรคในระยะอันตราย

(ค) โรคติดยาเสพติด

(ง) โรคพิษสุราเรื้อรัง

(จ) โรคเท้าช้าง

(ฉ) โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ

(๑๐) รับคนงานที่ปรุงหรือผลิตอาหารเฉพาะผู้มีใบรับรองของผู้ประกอบวิชาชีพเวชกรรมว่าไม่เป็นโรคตาม (๙)

(๑๑) จัดให้คนงานได้รับการตรวจร่างกาย โดยผู้ประกอบวิชาชีพเวชกรรม อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง และให้เก็บเอกสารการตรวจร่างกายไว้เป็นหลักฐาน

(๑๒) ต้องห้ามหรือป้องกันมิให้บุคคลใดกระทำการอย่างใดอย่างหนึ่งอันพึงรังเกียจต่อการรักษาความสะอาดในการผลิตอาหาร เช่น สูบบุหรี่ บ้วนน้ำลาย บ้วนน้ำหมาก ในบริเวณที่ผลิต บรรจุ หรือเก็บอาหารที่ผลิตแล้ว และสถานที่เก็บวัตถุดิบ

(๑๓) ต้องป้องกันดูแลมิให้มีสัตว์ทุกชนิดภายในบริเวณที่ใช้ทำการผลิต บรรจุ หรือเก็บอาหารที่ผลิตแล้ว และสถานที่เก็บวัตถุดิบ

(๑๔) ต้องติดป้ายข้อความตาม (๑๒) และ (๑๓) ไว้ในที่ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจนในบริเวณดังกล่าว

ข้อ ๕ ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารผู้ใดประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาต ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๓ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ. ๓

การอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร ผู้อนุญาตจะแสดงไว้ในรายการต่ออายุใบอนุญาตในใบอนุญาตเดิม หรือจะออกใบอนุญาตตามแบบใบอนุญาตเดิมให้ใหม่ก็ได้

ข้อ ๖ ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารผู้ใดประสงค์จะขอรับใบแทนใบอนุญาต ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๔ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ. ๔

การอนุญาตคำขอใบแทนใบอนุญาต ให้ผู้อนุญาตออกใบอนุญาตตามแบบใบอนุญาตเดิม แต่ให้กำกับคำว่า "ใบแทน" ไว้ที่ด้านหน้าด้วย

ข้อ ๗ ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารผู้ใดประสงค์จะย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๕ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ. ๕

การอนุญาตให้ย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร ให้ผู้อนุญาตแสดงการอนุญาตไว้ในใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบแทน

ในการขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร ให้นำความในข้อ ๒ มาใช้บังคับโดยอนุโลม

ข้อ ๘ การยื่นคำขอตามกฎกระทรวงนี้ ให้ยื่น ณ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข และสำหรับในจังหวัดอื่นนอกจากกรุงเทพมหานคร ให้ยื่น ณ สำนักงานสาธารณสุขแห่งจังหวัดนั้น ๆ ได้ด้วย

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๒

บุญสม มาร์ติน
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

แบบ อ. ๑

เลขรับที่..... วันที่..... (สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๑. ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่.....ออกให้ ณ .....

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....

๒. ขอรับใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร ในนามของ.....

(ชื่อผู้ขออนุญาต)

โดยมี.....เป็นผู้ดำเนินกิจการ ณ สถานที่ผลิตชื่อ.....

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....และมีสถานที่เก็บอาหารอยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....

ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....

๓. เพื่อผลิตอาหาร.....

.....

.....

.....

๔. พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

(๑) รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร จำนวน ๒ ชุด

(๒) แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง จำนวน ๒ ชุด

(๓) แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงาน จำนวน ๒ ชุด

(๔) สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน

(๕) สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

(๖) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

(๗) สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์

(๘) หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์

(ลายมือชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ

แบบ อ. ๒



ใบอนุญาตผลิตอาหาร

ใบอนุญาตที่.....

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ไว้แก่

.....

โดยมี.....เป็นผู้ดำเนินกิจการ เพื่อแสดงว่าเป็นผู้ได้รับอนุญาตให้ตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายตามมาตรา ๑๔ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

ณ สถานที่ผลิต ชื่อ.....อยู่เลขที่.....

ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....

อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....และมีสถานที่เก็บอาหาร

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ใช้ได้จนถึงวันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ.....และให้ใช้ได้เฉพาะสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหารที่ระบุไว้ในใบอนุญาตฉบับนี้เท่านั้น

ให้ไว้ ณ วันที่.....เดือน..... .....พ.ศ.....

.....

ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

รายการต่ออายุใบอนุญาต

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ ๑

ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง

วันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ.....

(ลายมือชื่อ) .....

ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

...../...../.....

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ ๒

ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง

วันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ. .....

(ลายมือชื่อ).....

ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

...../...../.....

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ ๓

ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง

วันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ.....

(ลายมือชื่อ).....

ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

...../...../.....

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ ๔

ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง

วันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ.....

(ลายมือชื่อ).....

ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

...../...../.....

แบบ อ. ๓

เลขรับที่.....
วันที่.....
(สำหรับเจ้าพนักงานที่เป็นผู้กรอก)

คำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่.....ออกให้ ณ.....

อยู่เลขที่.....กรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....

ขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร ตามใบอนุญาตที่.....ในนามของ

.....สถานที่ผลิตชื่อ.....

(ชื่อผู้รับอนุญาต)

อยู่เลขที่.....กรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....ซึ่งได้รับอนุญาตเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

และสิ้นอายุเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

(๑) ใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบแทน

(๒) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

(ลายมือชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ

แบบ ย. ๔

เลรับที่..... วันที่..... (สำหรับเจ้าพนักงานที่เป็นผู้รับคำขอ)

คำขอใบแทนใบอนุญาตผลิตอาหาร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่.....ออกให้ ณ.....

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....

ขอรับใบแทนใบอนุญาตผลิตอาหารตามใบอนุญาตที่.....ในนามของ

.....สถานที่ผลิตชื่อ.....

(ชื่อผู้รับอนุญาต)

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....

เหตุผลที่ขอใบแทนใบอนุญาต.....

.....

.....

.....

(ลายมือชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ

หมายเหตุ ๑. ในกรณีที่ใบอนุญาตผลิตอาหารสูญหาย ให้นำใบรับแจ้งความว่าใบอนุญาตผลิตอาหารสูญหายของสถานีตำรวจแห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตนั้นสูญหายมาด้วย

๒. ในกรณีที่ใบอนุญาตผลิตอาหารถูกทำลายบางส่วน ให้แนบใบอนุญาตที่ถูกทำลายบางส่วนนั้นมาด้วย

แบบ อ. ๕

เลขรับที่..... วันที่..... (สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่.....ออกให้ ณ.....อยู่เลขที่.....

ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....

อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

ขอย้ายสถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่เก็บอาหาร(๑) ตามใบอนุญาตที่.....

ในนามของ.....จากสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร(๑) ชื่อ

(ชื่อผู้รับอนุญาต)

.....อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....

ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....ไปอยู่เลขที่.....

ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....

อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

(๑) รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร จำนวน ๒ ชุด

(๒) แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง จำนวน ๒ ชุด

(๓) แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงาน จำนวน ๒ ชุด

(๔) ใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบแทน

(๕) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

(ลายมือชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ

---

(๑) หมายเหตุ ให้ขีดฆ่าข้อความที่ไม่ต้องการออก

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากมาตรา ๑๔ มาตรา ๑๙ มาตรา ๒๑ และมาตรา ๒๒ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ บัญญัติว่า การขออนุญาตและการอนุญาตให้ตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย การขอต่ออายุใบอนุญาต การขอใบแทนใบอนุญาต การขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่เก็บอาหารตลอดจนเงื่อนไขที่ผู้รับอนุญาตพึงปฏิบัติ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

ฉบับพิเศษ หน้า ๙
เล่ม ๙๖ ตอนที่ ๑๙๓ ราชกิจจานุเบกษา ๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๒๒



กฎกระทรวง

ฉบับที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร

พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๕ มาตรา ๑๙ มาตรา ๒๑ และมาตรา ๒๒ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ผู้ใดประสงค์จะขอรับใบอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๖ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ. ๖

ข้อ ๒ ผู้ขอรับใบอนุญาตตามข้อ ๑ ต้องแนบหลักฐานประกอบการขอรับใบอนุญาตดังต่อไปนี้ จำนวนสองชุด

(๑) รายการอุปกรณ์ที่จะใช้ในการเก็บและรักษาคุณภาพของอาหารให้คงสภาพตามความจำเป็น (ถ้ามี)

(๒) แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่นำเข้า สถานที่เก็บอาหาร และสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง

(๓) แผนผังภายในของสถานที่เก็บอาหารที่ถูกต้องตามมาตราส่วน โดยแสดงรายการต่อไปนี้

(ก) บริเวณข้างเคียงของสถานที่เก็บอาหาร

(ข) การจัดแบ่งบริเวณของสถานที่เก็บอาหาร การถ่ายเทอากาศ พร้อมทั้งการจัดตั้งอุปกรณ์ที่จะใช้ในการรักษาคุณภาพของอาหารให้คงสภาพตามความจำเป็น

ข้อ ๓ ใบอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย ให้ใช้แบบ อ. ๗ ท้ายกฎกระทรวงนี้

ข้อ ๔ ผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ต้องรักษาความสะอาด จัดให้มีแสงสว่างและการถ่ายเทอากาศเพียงพอ ตามความจำเป็นภายในสถานที่เก็บอาหาร

(๒) ต้องมีอุปกรณ์ในการเก็บและรักษาคุณภาพของอาหารแต่ละชนิดให้คงสภาพตามความจำเป็น และมีจำนวนเพียงพอกับปริมาณของอาหารที่เก็บ

(๓) ต้องแยกเก็บอาหารแต่ละชนิดเป็นสัดส่วน

ข้อ ๕ ผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่ายผู้ใดประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาต ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๙ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ. ๙

การอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่ายจะแสดงไว้ในรายการต่ออายุใบอนุญาตในใบอนุญาตเดิม หรือจะออกใบอนุญาตตามแบบใบอนุญาตเดิมให้ใหม่ก็ได้

ข้อ ๖ ผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่ายผู้ใดประสงค์จะขอรับใบแทนใบอนุญาต ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๙ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ. ๙

การอนุญาตคำขอใบแทนใบอนุญาต ให้ผู้อนุญาตออกใบอนุญาตตามแบบใบอนุญาตเดิม แต่ให้กำกับคำว่า "ใบแทน" ไว้ที่ด้านหน้าด้วย

ข้อ ๗ ผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่ายผู้ใดประสงค์จะย้ายสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๑๐ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ. ๑๐

การอนุญาตให้ย้ายสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร ให้ผู้อนุญาตแสดงการอนุญาตไว้ในใบอนุญาตหรือใบแทน

ในการขออนุญาตย้ายสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร ให้นำความในข้อ ๒ มาใช้บังคับโดยอนุโลม

ข้อ ๘ การยื่นคำขอตามกฎกระทรวงนี้ ให้ยื่น ณ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข และสำหรับในจังหวัดอื่นนอกจากกรุงเทพมหานคร ให้ยื่น ณ สำนักงานสาธารณสุขแห่งจังหวัดนั้น ๆ ได้ด้วย

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

แบบ ย. ๖

เลขรับที่..... วันที่..... (สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขออนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๑. ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี
สัญชาติ.....บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....ออกให้
ณ.....อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....
ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....
อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

๒. ขอรับใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ในนามของ.....
.....โดยมี.....เป็นผู้ดำเนินกิจการ
(ชื่อผู้ขออนุญาต)
ณ สถานที่นำเข้าชื่อ.....อยู่เลขที่.....
ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
โทรศัพท์.....และมีสถานที่เก็บอาหารอยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....
ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....
อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

๓. เพื่อนำเข้าซึ่งอาหาร.....
.....
.....
.....

๔. พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

(๑) รายการอุปกรณ์ที่จะใช้ในการเก็บและรักษาคุณภาพอาหารให้คงสภาพ (ถ้ามี) จำนวน ๒ ชุด

(๒) แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่นำเข้า สถานที่เก็บอาหาร และสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง จำนวน ๒ ชุด

(๓) แผนผังภายในของสถานที่เก็บอาหาร จำนวน ๒ ชุด

(๔) สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน

(๕) สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

(๖) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

(๗) สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์

(๘) หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์

(ลายมือชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ

แบบ อ. ๗



ใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

ใบอนุญาตที่.....

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ไว้แก่

.....

โดยมี.....เป็นผู้ดำเนินกิจการ เพื่อแสดงว่าเป็นผู้ได้รับอนุญาตให้นำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่ายตามมาตรา ๑๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

ณ สถานที่นำเข้า ชื่อ.....อยู่เลขที่.....

ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....

อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....และมีสถานที่เก็บอาหารอยู่

เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ใช้ได้จนถึงวันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ. .....และให้ใช้ได้เฉพาะสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหารที่ระบุไว้ในใบอนุญาตนี้เท่านั้น

ให้ไว้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

.....

ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

รายการต่ออายุใบอนุญาต

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ ๑

ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง

วันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ.....

(ลายมือชื่อ).....

ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

...../...../.....

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ ๒

ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง

วันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ.....

(ลายมือชื่อ).....

ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

...../...../.....

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ ๓

ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง

วันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ.....

(ลายมือชื่อ).....

ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

...../...../.....

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ ๔

ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง

วันที่ ๓๑ ธันวาคม พ.ศ.....

(ลายมือชื่อ).....

ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

...../...../.....

แบบ อ. ๘

เลขรับที่..... วันที่..... (สำหรับเจ้าพนักงานผู้รับคำขอ)

คำขอต่ออายุใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่.....ออกให้ ณ.....

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....

ขอต่ออายุใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ตามใบอนุญาตที่.....

ในนามของ.....สถานที่นำเข้าชื่อ.....

(ชื่อผู้รับอนุญาต)

.....อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....ซึ่งได้รับอนุญาตเมื่อวันที่.....

เดือน.....พ.ศ.....และสิ้นอายุเมื่อวันที่.....เดือน.....

พ.ศ.....

พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

(๑) ใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรหรือใบแทน

(๒) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

(ลายมือชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ

แบบ อ. ๙

เลขรับที่..... วันที่..... (สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขอใบแทนใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่.....ออกให้ ณ.....

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....

ขอใบแทนใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ตามใบอนุญาตที่.....

ในนามของ.....สถานที่นำเข้า ชื่อ.....

(ชื่อผู้รับอนุญาต)

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....

เหตุผลที่ขอใบแทนใบอนุญาต.....

.....

.....

.....

(ลายมือชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ

หมายเหตุ ๑. ในกรณีที่ใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรสูญหาย ให้นำใบรับแจ้งความว่าใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรสูญหายของสถานีตำรวจแห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตนั้นสูญหายมาด้วย

๒. ในกรณีที่ใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรถูกทำลายบางส่วนให้แนบใบอนุญาตที่ถูกทำลายบางส่วนนั้นมาด้วย

แบบ อ. ๑๐

เลขรับที่..... วันที่..... (สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขออนุญาตย้ายสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่.....ออกให้ ณ.....อยู่เลขที่.....

ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....

อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

ขอย้ายสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร(๑) ตามใบอนุญาตที่.....

ในนามของ.....จากสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร(๑)

(ชื่อผู้รับอนุญาต)

ชื่อ.....อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....

ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....ไปอยู่เลขที่.....

ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....

อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

(๑) รายการอุปกรณ์ที่จะใช้ในการเก็บและรักษาคุณภาพอาหารให้คงสภาพ (ถ้ามี) จำนวน ๒ ชุด

(๒) แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่นำเข้า สถานที่เก็บอาหาร และสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง จำนวน ๒ ชุด

(๓) แผนผังภายในของสถานที่เก็บอาหาร จำนวน ๒ ชุด

(๔) ใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรหรือใบแทน

(๕) ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบแทน (ในกรณีย้ายสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหารควบคุมเฉพาะ)

(ลายมือชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ

---

(๑) หมายเหตุ ให้ขีดฆ่าข้อความที่ไม่ต้องการออก

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากมาตรา ๑๕ มาตรา ๑๙ มาตรา ๒๑ และมาตรา ๒๒ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ บัญญัติว่า การขออนุญาตและการอนุญาตให้นำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย การขอต่ออายุใบอนุญาต การขอใบแทนใบอนุญาต การขออนุญาตย้ายสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร ตลอดจนเงื่อนไขที่ผู้รับอนุญาตพึงปฏิบัติ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

ฉบับพิเศษ หน้า ๑๒
เล่ม ๙๖ ตอนที่ ๑๙๓ ราชกิจจานุเบกษา ๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๒๒



กฎกระทรวง

ฉบับที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร

พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ผู้ใดประสงค์จะขออนุญาต

(๑) ผลิตอาหารเฉพาะคราว ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๑๑ ท้ายกฎกระทรวงนี้

(๒) นำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะคราว ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๑๒ ท้ายกฎกระทรวงนี้

ข้อ ๒ ใบอนุญาต

(๑) ผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว ให้ใช้แบบ อ. ๑๓ ท้ายกฎกระทรวงนี้

(๒) นำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเป็นการเฉพาะคราว ให้ใช้แบบ อ. ๑๔ ท้ายกฎกระทรวงนี้

ข้อ ๓ ผู้ใดประสงค์จะขออนุญาต

(๑) ผลิตอาหารหรือส่งออกซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่างสำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๑๕ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ. ๑๕

(๒) นำเข้าซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่างสำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๑๖ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ. ๑๖

ข้อ ๔ การอนุญาตตามข้อ ๓ ให้แสดงไว้ในแบบ อ. ๑๕ หรือแบบ อ. ๑๖ แล้วแต่กรณี

ข้อ ๕ การยื่นคำขอตามกฎกระทรวงนี้ ให้ยื่น ณ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข และสำหรับจังหวัดอื่นนอกจากกรุงเทพมหานคร ให้ยื่น ณ สำนักงานสาธารณสุขแห่งจังหวัดนั้น ๆ ได้ด้วย

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

แบบ อ. ๑๑

เลขรับที่.....
วันที่.....
(สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขออนุญาตผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่.....ออกให้ ณ.....

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....

ขอรับใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว ในนามของ.....

(ชื่อผู้ขออนุญาต)

โดยมี.....เป็นผู้ดำเนินกิจการ ณ สถานที่ผลิต

ชื่อ.....อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....

ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....และมีรายละเอียดเกี่ยวกับอาหารที่ขออนุญาตผลิตดังต่อไปนี้

(๑) ชนิด.....

(๒) จำนวน.....

(๓) ระหว่างวันที่.....ถึง.....

(๔) ความประสงค์ที่ขออนุญาต.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(ลายมือชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ

แบบ อ. ๑๒

เลขรับที่.....
วันที่.....
(สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขออนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเป็นการเฉพาะคราว

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่.....ออกให้ ณ.....

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....

ขอรับใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเป็นการเฉพาะคราว ในนามของ.....

.....โดยมี.....เป็นผู้ดำเนินกิจการ

(ชื่อผู้ขออนุญาต)

ณ สถานที่นำเข้า ชื่อ.....อยู่เลขที่.....

ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....

.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....และมีรายละเอียดเกี่ยวกับอาหารที่ขออนุญาตนำเข้าดังต่อไปนี้

(๑) ชนิด.....

(๒) จำนวน.....

(๓) ระหว่างวันที่.....ถึง.....

(๔) โดยทาง.....

(๕) ความประสงค์ที่ขออนุญาต.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(ลายมือชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ

แบบ อ. ๑๓



ใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว

ใบอนุญาตที่.....

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ไว้แก่

.....

โดยมี.....เป็นผู้ดำเนินกิจการ เพื่อแสดงว่าเป็นผู้ได้รับอนุญาตผลิตอาหารเฉพาะคราวตามมาตรา ๑๖ (๑) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

ณ สถานที่ผลิต ชื่อ.....อยู่เลขที่.....

ตรอก / ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล / แขวง.....อำเภอ / เขต.....จังหวัด.....

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ใช้ได้ระหว่างวันที่.....ถึง.....

และให้ใช้ได้เฉพาะสถานที่ผลิตที่ระบุไว้ในใบอนุญาตฉบับนี้เท่านั้น

ให้ไว้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

.....

ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

แบบ อ. ๑๔



ใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเป็นการเฉพาะคราว

ใบอนุญาตที่.....

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ไว้แก่

.....

โดยมี.....เป็นผู้ดำเนินกิจการ เพื่อแสดงว่าเป็นผู้ได้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะคราวตามมาตรา ๑๖ (๑) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

ณ สถานที่นำเข้า ชื่อ.....อยู่เลขที่.....ตรอก / ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล / แขวง.....อำเภอ / เขต.....จังหวัด.....

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ใช้ได้ครั้งเดียว ระหว่างวันที่.....ถึง.....โดยทาง.....และให้ใช้ได้เฉพาะสถานที่นำเข้าที่ระบุไว้ในใบอนุญาตฉบับนี้เท่านั้น

ให้ไว้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

.....

ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

แบบ ย. ๑๕

เลขรับที่.....
วันที่.....
(สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขออนุญาตผลิตอาหารหรือส่งออกซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่าง สำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่.....ออกให้ ณ.....

อยู่เลขที่.....กรอก/ซอย.....ถนน.....

หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....

ขออนุญาตผลิตอาหารหรือส่งออกซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่างสำหรับ

☐ การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร จำนวน.....

☐ การพิจารณาในการสั่งซื้อ จำนวน.....

ในนามของ.....โดยมี.....

(ชื่อผู้ขออนุญาต)

เป็นผู้ดำเนินกิจการ ณ สถานที่ผลิต ชื่อ.....อยู่เลขที่.....

กรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....ตามใบอนุญาตผลิตอาหารที่.....

.....และมีรายละเอียดเกี่ยวกับอาหารที่ขออนุญาตผลิตหรือส่งออกดังต่อไปนี้

(๑) ชื่ออาหาร.....

(๒) รายการวัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละของน้ำหนัก

ชื่อ	ปริมาณ	ชื่อ	ปริมาณ
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

พร้อมกับคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

(๑) ฉลาก

(๒) เอกสารกำกับอาหาร (ถ้ามี)

(๓) สำเนาคำขออนุญาต ๑ ฉบับ

(ลายมือชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ

อนุญาตให้ผลิตอาหารหรือส่งออกซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่าง
ได้เพียงครั้งเดียวเท่านั้น สำหรับ

☐ การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

☐ การพิจารณาในการสั่งซื้อ

จำนวน.....

.....

ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

หมายเหตุ ให้ขีดฆ่าข้อความที่ไม่ต้องการออก

แบบ อ. ๑๖

เลขรับที่..... วันที่..... (สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขออนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่างสำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่.....ออกให้ ณ.....

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....

ขออนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่างสำหรับ

☐ การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร จำนวน.....

☐ การพิจารณาในการสั่งซื้อ จำนวน.....

ในนามของ.....โดยมี.....

(ชื่อผู้ขออนุญาต)

เป็นผู้ดำเนินกิจการ ณ สถานที่นำเข้า ชื่อ.....อยู่เลขที่.....

ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....ตามใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรที่.....

และมีรายละเอียดเกี่ยวกับอาหารที่ขออนุญาตนำเข้าดังต่อไปนี้

(๑) ชื่ออาหาร.....

(๒) รายการของวัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละของน้ำหนัก

ชื่อ	ปริมาณ	ชื่อ	ปริมาณ
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

(๑) ฉลาก

(๒) เอกสารกำกับอาหาร (ถ้ามี)

(๓) ตัวอย่างอาหาร ๑ ฉลาก

(ลายมือชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ

อนุญาตให้นำเข้าซึ่งอาหาร
เพื่อเป็นตัวอย่างได้เพียงครั้งเดียวเท่านั้น สำหรับ

☐ การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

☐ การพิจารณาในการสั่งซื้อ

จำนวน.....

.....

ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

หมายเหตุ ให้ขีดฆ่าข้อความที่ไม่ต้องการออก

หมายเหตุ : – เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ บัญญัติให้ผู้ที่ผลิตอาหารหรือนำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะคราวโดยได้รับใบอนุญาตเฉพาะคราวจากผู้อนุญาต และผลิตอาหารหรือนำเข้าหรือส่งออกซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่างสำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ ได้รับยกเว้นไม่ต้องขอใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย ตามมาตรา ๑๔ หรือมาตรา ๑๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ แต่ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

ฉบับพิเศษ หน้า ๑๕
เล่ม ๙๖ ตอนที่ ๑๕๓ ราชกิจจานุเบกษา ๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๒๒



กฎกระทรวง

ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร

พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๒๒ มาตรา ๓๑ และมาตรา ๓๖ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ผู้รับอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายหรือผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่ายผู้ใดประสงค์จะขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารควบคุมเฉพาะให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๑๗ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ. ๑๗ จำนวนสี่ชุด

ข้อ ๒ ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารให้ใช้แบบ อ. ๑๘ ท้ายกฎกระทรวงนี้

ข้อ ๓ ผู้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารผู้ใดประสงค์จะขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหารที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้ ให้ยื่นคำขอตาม

แบบ อ. ๑๕ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารที่ขอแก้ไขนั้น

การอนุญาตให้แก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร ผู้อนุญาตจะแสดงไว้ในใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือจะออกใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามแบบใบสำคัญเดิมให้ใหม่ หรือจะมีหนังสือแจ้งให้ทราบถึงการอนุญาตก็ได้

ข้อ ๔ ผู้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารผู้ใดประสงค์จะขอใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.๒๐ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ. ๒๐

การอนุญาตคำขอใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ให้ผู้อนุญาตออกใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามแบบใบสำคัญเดิม แต่ให้กำกับคำว่า "ใบแทน" ไว้ที่ด้านหน้าด้วย

ข้อ ๕ การยื่นคำขอตามกฎกระทรวงนี้ ให้ยื่น ณ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข และสำหรับจังหวัดอื่นนอกจากกรุงเทพมหานคร ให้ยื่น ณ สำนักงานสาธารณสุขแห่งจังหวัดนั้น ๆ ได้ด้วย

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

แบบ อ. ๑๗

เลขรับที่.....
วันที่.....
(สำหรับเจ้าหน้าที่:ยื่นผู้กรอก)

คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

อาหารควบคุมเฉพาะตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่.....
ชื่ออาหารในทางการค้าเป็นภาษาไทย.....
ภาษาอื่น.....(ถ้ามี)
ประเภท.....
ชนิด.....
ลักษณะของอาหาร.....

ชนิดของภาชนะบรรจุ	ขนาดบรรจุ
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

รายการของวัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละของน้ำหนัก

ชื่อวัตถุ	ปริมาณ	ชื่อวัตถุ	ปริมาณ
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

กรรมวิธีการผลิต.....
.....
.....
.....

ผู้รับอนุญาตผลิต ชื่อ.....
สถานที่ผลิต ชื่อ.....อยู่เลขที่.....
ตรอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....
จังหวัด.....ประเทศ.....โทรศัพท์.....

ผู้รับอนุญาตนำเข้า ชื่อ.....

สถานที่นำเข้า ชื่อ.....

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....

ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....

ใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

ที่.....ออกให้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารจาก.....

พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

(๑) ฉลากจำนวน ๔ ชุด

(๒) ตัวอย่างอาหาร ๑ หน่วย

(๓) เอาสารกำกับอาหาร จำนวน ๔ ชุด (ถ้ามี)

(๔) ผลการตรวจวิเคราะห์อาหาร จำนวน ๔ ชุด

(๕) รายการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร จำนวน ๔ ชุด

(ลายมือชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ

แบบ อ. ๑๘



ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

ที่.....

ใบสำคัญฉบับนี้แสดงว่า

อาหารชื่อ.....

ขนาดบรรจุ.....

.....

.....

ผลิตโดย.....อยู่เลขที่.....

(ชื่อสถานที่ผลิต)

ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....ประเทศ.....

ได้รับขึ้นทะเบียนไว้แล้ว เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

สำหรับ.....ผู้รับอนุญาต.....

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

หมู่ที่.....ตรอก/แขวง.....

อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

ใบอนุญาต.....ที่.....

ให้ไว้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

.....

ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

แบบ อ. ๑๙

คำขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่.....ออกให้ ณ.....

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....

ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....

อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....ขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร ชื่อ.....

.....เลขทะเบียนที่.....ในนามของ

(ชื่อผู้รับอนุญาตและชื่อสถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า).....

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....

รายการที่ขอแก้ไข.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(ลายมือชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ

แบบ ย. ๒๐

เลรับที่.....
วันที่.....
(สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขอใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่.....ออกให้ ณ.....อยู่เลขที่.....

ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....

ขอรับใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ชื่อ.....

ตามใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ที่.....ในนามของ.....

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....

เหตุผลที่ขอรับใบแทน.....

.....

.....

.....

(ลายมือชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ

หมายเหตุ ๑. ในกรณีที่ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารสูญหาย ให้นำใบรับแจ้งความว่าใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารสูญหายของสถานีตำรวจท้องที่ที่ใบสำคัญนั้นสูญหายมาด้วย

๒. ในกรณีที่ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารถูกทำลายบางส่วน ให้แนบใบสำคัญที่ถูกทำลายบางส่วนนั้นมาด้วย

ฉบับพิเศษ หน้า ๑๗
เล่ม ๙๖ ตอนที่ ๑๙๓ ราชกิจจานุเบกษา ๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๒๒

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากมาตรา ๒๒ มาตรา ๓๑ และมาตรา ๓๖ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ บัญญัติว่าการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร การขอแก้ไขรายการและการอนุญาตให้แก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร ตลอดจนการขอใบแทนและการออกใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

ฉบับพิเศษ หน้า ๑๙
เล่ม ๙๖ ตอนที่ ๑๕๓ ราชกิจจานุเบกษา ๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๒๒



กฎกระทรวง

ฉบับที่ ๕ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร

พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้

ให้กำหนดค่าธรรมเนียม ดังต่อไปนี้

(๑) ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการ โดยใช้คนงานตั้งแต่เจ็ดคนแต่ไม่ถึงยี่สิบคนโดยไม่ใช้เครื่องจักรหรือใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมไม่ถึงสองแรงม้า ฉบับละ ๓,๐๐๐ บาท

(๒) ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการโดยใช้คนงานตั้งแต่ยี่สิบคนขึ้นไปโดยไม่ใช้เครื่องจักร หรือใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมไม่ถึงสองแรงม้า ฉบับละ ๕,๐๐๐ บาท

(๓) ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการโดยใช้เครื่องจักรตั้งแต่สองแรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่สองแรงม้าแต่ไม่ถึงสิบแรงม้า ฉบับละ ๖,๐๐๐ บาท

(๔) ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการโดยใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมตั้งแต่สิบแรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่สิบแรงม้าแต่ไม่ถึงยี่สิบห้าแรงม้า ฉบับละ ๗,๐๐๐ บาท

(๕) ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการโดยใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมตั้งแต่ยี่สิบห้าแรงม้าหรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ยี่สิบห้าแรงม้า แต่ไม่ถึงห้าสิบแรงม้า ฉบับละ ๘,๐๐๐ บาท

(๖) ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการโดยใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมตั้งแต่ห้าสิบแรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ห้าสิบแรงม้าขึ้นไป ฉบับละ ๑๐,๐๐๐ บาท

(๗) ใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ฉบับละ ๑๕,๐๐๐ บาท

(๘) ใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว ฉบับละ ๒,๐๐๐ บาท

(๙) ใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเป็นการเฉพาะคราว ฉบับละ ๒,๐๐๐ บาท

(๑๐) ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ฉบับละ ๕,๐๐๐ บาท

(๑๑) ใบแทนใบอนุญาต ฉบับละ ๕๐๐ บาท

(๑๒) ใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ฉบับละ ๕๐๐ บาท

(๑๓) การต่ออายุใบอนุญาตครั้งละเท่ากับค่าธรรมเนียมใบอนุญาตประเภทนั้น ๆ แต่ละฉบับ

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากมาตรา ๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ บัญญัติให้รัฐมนตรีมีอำนาจออกกฎกระทรวงกำหนดค่าธรรมเนียมสำหรับใบอนุญาต ใบสำคัญ ใบแทนใบอนุญาตและใบแทนใบสำคัญ ตลอดจนการต่ออายุใบอนุญาตไม่เกินอัตราท้ายพระราชบัญญัติ จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

ฉบับพิเศษ หน้า ๒๒
เล่ม ๙๖ ตอนที่ ๑๙๓ ราชกิจจานุเบกษา ๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๒๒



กฎกระทรวง

ฉบับที่ ๖ (พ.ศ. ๒๕๒๒)
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร
พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๔๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

บัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่ให้เป็นไปตามแบบท้ายกฎกระทรวงนี้

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๒
บุญสม มาร์ติน
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

แบบบัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่ท้ายกฎกระทรวง ฉบับที่ ๖ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

(ด้านหน้า)

๖ ซม.

(ตราครุฑ)
บัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่
ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข
วันออกบัตร...../...../.....
วันหมดอายุ...../...../.....

๘.๕ ซม.

(ด้านหลัง)

๖ ซม.

รูปถ่าย แต่งเครื่องแบบ ปกติ หน้าตรง ไม่สวมหมวก ขนาด ๓×๔ ซม.

เลขที่.....
ชื่อ.....
ตำแหน่ง.....
สังกัด.....
พนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

..... ลายมือชื่อผู้ถือบัตร

..... เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

๘.๕ ซม.

ตรากระทรวงสาธารณสุข

หมายเหตุ:– เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากมาตรา ๔๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ บัญญัติให้บัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่เป็นไปตามแบบที่กำหนดในกฎกระทรวง จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้



กฎกระทรวง

ฉบับที่ ๗ (พ.ศ. ๒๕๒๕)
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร
พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๑ ทวิ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

"ข้อ ๑ ทวิ ผู้รับอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร เพื่อจำหน่ายผู้ใดประสงค์จะขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร เพื่อส่งออกซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแล้ว โดยจะขอใช้ฉลากใหม่ตามที่ผู้สั่งซื้อต้องการ เพิ่มขึ้นจากฉลากเดิมที่ได้รับอนุญาตตามใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ. ๑๗/๑

ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ได้ระบุไว้ในแบบ อ. ๑๗/๑ จำนวนสี่ชุด"

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความในข้อ ๒ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๒ ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารสำหรับคำขอตามข้อ ๑ ให้ใช้แบบ อ. ๑๘ ท้ายกฎกระทรวงนี้

ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารสำหรับคำขอตามข้อ ๑ ทวิ ให้ใช้แบบ อ. ๑๘/๑ ท้ายกฎกระทรวงนี้"

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๒๕

ส. พริ้งพวงแก้ว

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

แบบ อ. ๑๗/๑

เลขรับที่.....
วันที่.....
(สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

อาหารควบคุมเฉพาะตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่.....

ชื่ออาหารในทางการค้าเป็นภาษาไทย .....

ภาษาอื่น.....

ประเภท.....

ชนิด.....

ลักษณะของอาหาร.....

ชนิดของภาชนะบรรจุ	ขนาดบรรจุ
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

ผู้รับอนุญาตผลิตชื่อ.....

สถานที่ผลิตชื่อ.....อยู่เลขที่.....

ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....ประเทศ.....โทรศัพท์.....

ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร ที่.....ออกให้ ณ วันที่.....

เดือน.....พ.ศ..... และได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารสำหรับรายการดังกล่าวข้างต้นที่.....ออกให้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

มีความประสงค์จะขอใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารเพื่อส่งอาหารดังกล่าวไปจำหน่ายต่างประเทศโดยจะใช้ฉลากใหม่ตามที่ผู้สั่งซื้อต้องการเพิ่มขึ้นจากฉลากเดิมที่ได้รับอนุญาตตามใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

(๑) สำเนาหรือรูปถ่ายใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารเดิม ๑ ฉบับ

(๒) ฉลากที่ได้รับอนุญาตตามใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารเดิม จำนวน ๔ ชุด

(๓) หลักฐานที่ผู้สั่งซื้อประสงค์จะใช้ฉลากใหม่ ๑ ฉบับ

(๔) ฉลากใหม่ที่จะใช้ตามตำรับอาหารนี้ จำนวน ๔ ชุด

(ลายมือชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ

แบบ อ. ๑๘

(ตราครุฑ)

ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

ที่.....

ใบสำคัญฉบับนี้แสดงว่า

อาหารชื่อ.....

ขนาดบรรจุ.....

.....

.....

(ดูด้านหลัง)

ลักษณะของฉลาก.....

ผลิตโดย.....อยู่เลขที่.....

(ชื่อสถานที่ผลิต)

ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....ประเทศ.....

ได้รับอนุญาตให้ขึ้นทะเบียนตำรับอาหารไว้แล้ว เมื่อวันที่.....เดือน.....

พ.ศ..... สำหรับ.....ผู้รับอนุญาต.....

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....ใบอนุญาต.....ที่.....

ออกให้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ให้ไว้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

.....

ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

แบบ อ. ๑๘/๑

(ตราครุฑ)

ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

ที่.....

ใบสำคัญฉบับนี้แสดงว่า

อาหารชื่อ.....

ขนาดบรรจุ.....

.....

.....

(ดูด้านหลัง)

ลักษณะของฉลาก.....

ผลิตโดย.....อยู่เลขที่.....

(ชื่อสถานที่ผลิต)

ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....ประเทศ.....

ได้รับอนุญาตให้ขึ้นทะเบียนตำรับอาหารไว้แล้ว เมื่อวันที่.....เดือน.....

พ.ศ..... โดยก่อนที่จะได้รับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารครั้งนี้ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร สำหรับอาหารดังกล่าวไว้แล้ว ที่.....

.....เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ชื่อผู้รับอนุญาติผลิตอาหาร.....

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....ใบอนุญาตผลิตอาหาร.....ที่.....

ออกให้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ให้ไว้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

.....

ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เพื่อส่งเสริมให้ผู้รับอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายที่ประสงค์จะส่งออกซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแล้ว โดยจะขอใช้ฉลากใหม่ตามที่ผู้สั่งซื้อต้องการ เพิ่มขึ้นจากฉลากเดิมที่ได้รับอนุญาตตามใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ในการนี้กระทรวงสาธารณสุขเห็นสมควรอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารใหม่โดยไม่ต้องให้ส่งตัวอย่างอาหารวิเคราะห์อีก โดยกำหนดแบบคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารและแบบใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารเพื่อการนี้โดยเฉพาะ และโดยที่มาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ กำหนดให้การขอขึ้นทะเบียนและการออกใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารต้องเป็นไปตามที่กำหนดในกฎกระทรวง จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้



กฎกระทรวง
ฉบับที่ ๙ (พ.ศ. ๒๕๒๕)
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร
พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้

ให้ยกเลิกความใน (๑๐) ของค่าธรรมเนียม แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๕ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๑๐) ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

(ก) ตามแบบ อ. ๑๘ ฉบับละ ๕,๐๐๐ บาท

(ข) ตามแบบ อ. ๑๘/๑ ฉบับละ ๕๐๐ บาท"

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๒๕

ส. พรึงพวงแก้ว

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ โดยที่เป็นการสมควรเก็บค่าธรรมเนียมในการออกใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารสำหรับผู้รับอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายที่จะส่งออกซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแล้ว โดยจะขอใช้ฉลากใหม่ตามที่ผู้สั่งซื้อต้องการเพิ่มขึ้นจากฉลากเดิมที่ได้รับอนุญาตตามใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารน้อยกว่าอัตราค่าธรรมเนียมตามปกติเพื่อเป็นการส่งเสริมการส่งออก ในการนี้สมควรแก้ไขเพิ่มเติมกฎกระทรวง ฉบับที่ ๕ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

ฉบับพิเศษ หน้า ๑
เล่ม ๑๐๐ ตอนที่ ๑๓๔ ราชกิจจานุเบกษา ๑๙ สิงหาคม ๒๕๒๖



กฎกระทรวง

ฉบับที่ ๙ (พ.ศ. ๒๕๒๖)
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร
พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๓๑ และมาตรา ๓๖ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกข้อ ๑ ทวิ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ ๗ (พ.ศ. ๒๕๒๕) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความในข้อ ๒ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ ๗ (พ.ศ. ๒๕๒๕) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๒ ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร สำหรับคำขอตามข้อ ๑ ให้ใช้แบบ อ. ๑๙ ท้ายกฎกระทรวงนี้"

ข้อ ๓ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๓ ทวิ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

"ข้อ ๓ ทวิ เพื่อประโยชน์ในการส่งออก ในกรณีที่ผู้รับอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย ซึ่งได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแล้ว มีความจำเป็นต้องใช้ฉลากตามที่ผู้สั่งซื้อต้องการ ให้ผู้รับอนุญาตใช้ฉลากนั้นได้ เมื่อได้ทำหนังสือชี้แจงเหตุผลพร้อมกับส่งตัวอย่างฉลากให้แก่ผู้อนุญาตเพื่อใช้ในการตรวจสอบ ณ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข เมื่อผู้อนุญาตได้รับแล้วถ้ามิได้มีหนังสือแจ้งการไม่อนุญาตภายในสามวันนับแต่วันได้รับหนังสือและตัวอย่างฉลากจากผู้รับอนุญาต ให้ถือว่าผู้รับอนุญาตได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากดังกล่าวสำหรับอาหารส่งออกได้

ในกรณีที่ผู้รับอนุญาตทำหนังสือชี้แจงเหตุผลพร้อมกับส่งตัวอย่างฉลากตามวรรคหนึ่ง โดยยื่นต่อสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดส่งหนังสือชี้แจงพร้อมทั้งตัวอย่างฉลาก ให้ผู้อนุญาตภายในสองวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือชี้แจงและตัวอย่างฉลากจากผู้รับอนุญาต"

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๒๖

มารุต บุนนาค
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

แบบ อ. ๑๙



ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

ที่ .....

ใบสำคัญฉบับนี้แสดงว่า

อาหารชื่อ .....

ขนาดบรรจุ .....

.....

ลักษณะของฉลาก .....

(ดูด้านหลัง)

ผลิตโดย ..... อยู่เลขที่ .....

(ชื่อสถานที่ผลิต)

ตรอก/ซอย ..... ถนน ..... หมู่ที่ .....

ตำบล/แขวง ..... อำเภอ/เขต .....

จังหวัด ..... ประเทศ .....

ได้รับขึ้นทะเบียนตำรับอาหารไว้แล้ว เมื่อวันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. .....

สำหรับ ..... ผู้รับอนุญาต .....

อยู่เลขที่ ..... ตรอก/ซอย ..... ถนน .....

หมู่ที่ ..... ตำบล/แขวง .....

อำเภอ/เขต ..... จังหวัด .....

ใบอนุญาต ..... ที่ .....

ให้ไว้ ณ วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. .....

.....

ตำแหน่ง .....

ผู้อนุญาต

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เพื่อส่งเสริมและอำนวยความสะดวกให้ผู้รับอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายที่ประสงค์จะส่งออกซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแล้ว แต่มีความจำเป็นต้องใช้ฉลากตามที่ผู้ซื้อต้องการซึ่งแตกต่างไปจากฉลากที่ได้รับอนุญาตตามใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารเดิม ในการนี้สมควรแก้ไขเพิ่มเติมกฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ ๗ (พ.ศ. ๒๕๒๕) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ โดยยกเลิกข้อกำหนดที่ให้ผู้รับอนุญาตดังกล่าวต้องขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารใหม่ และกำหนดให้ผู้รับอนุญาตทำหนังสือชี้แจงเหตุผลพร้อมกับส่งตัวอย่างฉลากให้แก่ผู้อนุญาตเพื่อใช้ในการตรวจสอบ จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

ฉบับพิเศษ หน้า ๕
เล่ม ๑๐๐ ตอนที่ ๑๓๔ ราชกิจจานุเบกษา ๑๙ สิงหาคม ๒๕๒๖



กฎกระทรวง

ฉบับที่ ๑๐ (พ.ศ. ๒๕๒๖)
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร
พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้

ให้ยกเลิกความใน (๑๐) ของค่าธรรมเนียม แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๕ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ ๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๑๐) ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ฉบับละ ๕,๐๐๐ บาท"

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๒๖

มารุต บุนนาค
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

หมายเหตุ :— เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากได้มีการกำหนดวิธีปฏิบัติสำหรับผู้รับอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร เพื่อจำหน่ายที่ประสงค์จะส่งออกซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแล้ว แต่มีความจำเป็นต้องใช้ฉลากตามที่ผู้ซื้อต้องการซึ่งแตกต่างไปจากฉลากที่ได้รับอนุญาตตามใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารเดิม โดยไม่ต้องให้ขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารใหม่ ในการนี้สมควรแก้ไขกฎกระทรวง ฉบับที่ ๕ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ ๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ โดยยกเลิกอัตราค่าธรรมเนียมใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารในกรณีดังกล่าว จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้



กฎกระทรวง

ฉบับที่ ๑๑ (พ.ศ. ๒๕๔๗)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๑๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๔/๑ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

"ข้อ ๔/๑ ผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่ายที่เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงอันตรายตามประเภทและชนิดที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด นอกจากต้องปฏิบัติตามข้อ ๔ แล้ว ต้องมีหนังสือรับรองมาตรฐานของอาหารที่จะนำเข้าจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิด หรือสถาบันเอกชนที่รับรองโดยหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิด ซึ่งระบุว่าอาหารที่นำเข้าครั้งนั้นทุกรุ่นได้มาตรฐานแสดงต่อพนักงานเจ้าหน้าที่

ในกรณีที่มีหลักฐานว่าประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิดตามวรรคหนึ่งไม่มีการออกหนังสือรับรองให้ผู้รับอนุญาตใช้หนังสือรับรองมาตรฐานของอาหารที่จะนำเข้าจากหน่วยงานในประเทศที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด ซึ่งระบุว่าอาหารที่นำเข้าครั้งนั้นทุกรุ่นได้มาตรฐาน"

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๙ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๔๗

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากปัจจุบันการนำเข้าอาหารบางประเภทที่มีความเสี่ยงอันตรายอาจก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ดังนั้น เพื่อให้มีมาตรการที่สอดคล้องกับระบบสากลในการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ และลดปัญหาการนำเข้าอาหารที่ไม่เหมาะต่อการบริโภค สมควรกำหนดให้ผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารที่มีความเสี่ยงอันตรายเพื่อจำหน่าย ตามประเภทและชนิดที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด ต้องมีหนังสือรับรองมาตรฐานของอาหารที่จะนำเข้าจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิด หรือสถาบันเอกชนที่รับรองโดยหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิด ซึ่งระบุว่าอาหารนั้นได้มาตรฐาน จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้



กฎกระทรวง

ฉบับที่ ๑๒ (พ.ศ. ๒๕๔๘)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๔ มาตรา ๑๘ และมาตรา ๒๑ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๘ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้เพิ่มความต่อไปนี้ เป็นข้อ ๒/๑ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

"ข้อ ๒/๑ ผู้ขอรับใบอนุญาตตามข้อ ๑ ซึ่งผลิตอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารตามมาตรา ๖ (๗) ต้องผ่านการตรวจประเมินว่าปฏิบัติได้ตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด การตรวจประเมินให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด"

ข้อ ๒ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นวรรคสามของข้อ ๕ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

"ในการขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารตามมาตรา ๖ (๗) ให้นำความในข้อ ๒/๑ มาใช้บังคับโดยอนุโลม เว้นแต่จะได้มีหลักฐานอื่นตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด"

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในวรรคสามของข้อ ๗ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ในการขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร ให้นำความในข้อ ๒ และข้อ ๒/๑ มาใช้บังคับโดยอนุโลม"

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกความในข้อ ๘ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๘ การยื่นคำขอตามกฎกระทรวงนี้ ให้ยื่น ณ สถานที่ ดังต่อไปนี้

(๑) กรุงเทพมหานคร ให้ยื่น ณ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข หรือสถานที่อื่นตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

(๒) จังหวัดอื่น ให้ยื่น ณ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่โรงงานผลิตอาหารนั้นตั้งอยู่ หรือสถานที่อื่นตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด"

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๒ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๘

สุชัย เจริญรัตนกุล

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากได้มีการกำหนดให้การผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย ต้องเป็นไปตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งเป็นวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารตามแนวทางซึ่งเป็นที่ยอมรับของสากล ดังนั้น เพื่อให้มีมาตรการในการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคให้มีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น และเป็นการยกระดับมาตรฐานการผลิตในประเทศให้ทัดเทียมและสอดคล้องกับระบบสากล ตลอดทั้งเพื่อเป็นประโยชน์ในการแข่งขันทางการค้า สมควรกำหนดให้การขออนุญาตผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย การขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารและการขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร ต้องผ่านการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด ประกอบกับเพื่ออำนวยความสะดวกในการยื่นคำขอ ณ สถานที่อื่นได้ตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒)
เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิตและฉลากสำหรับน้ำมันถั่วลิสง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้น้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๒ การผลิตน้ำมันถั่วลิสง ให้ทำได้เพียงสองวิธี คือ

(๑) ธรรมชาติ ทำโดยการบีบอัด หรือบีบอัดโดยใช้ความร้อน และทำให้สะอาดโดยการล้าง การตั้งไว้ให้ตกตะกอน การกรอง หรือ การหมุนเหวี่ยง

(๒) ผ่านกรรมวิธี ทำโดยนำน้ำมันถั่วลิสงที่ได้จากวิธีธรรมชาติแล้วมาผ่านกรรมวิธีทำให้บริสุทธิ์อีกครั้งหนึ่ง

ข้อ ๓ เมล็ดถั่วลิสงที่จะนำมาผลิตน้ำมัน ต้องมีสภาพที่เหมาะจะใช้ผลิตอาหาร และอยู่ในสภาพที่ให้น้ำมันซึ่งบริโภคได้โดยปราศจากอันตราย

ข้อ ๔ น้ำมันถั่วลิสง ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งในอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีค่าของกรด (Acid Value) คิดเป็นมิลลิกรัมโปตัสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม

(ก) ได้ไม่เกิน ๔.๐ สำหรับน้ำมันถั่วลิสงที่ทำโดยวิธีธรรมชาติ

(ข) ได้ไม่เกิน ๐.๖ สำหรับน้ำมันถั่วลิสงที่ทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(๒) มีค่าเพอร์ออกไซด์ (Peroxide Value) คิดเป็นมิลลิกรัมสมมูลย์ต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม ได้ไม่เกิน ๑๐

(๓) มีค่าสปอนนิฟิเคชั่น (Saponification Value) คิดเป็นมิลลิกรัมโปตัสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม ได้ ๑๘๗ ถึง ๑๙๖

(๔) มีค่าไอโอดีนแบบวิจส์ (Iodine Value, Wijs) ได้ ๘๐ ถึง ๑๐๖

(๕) มีความหนาแน่นสัมพัทธ์ (Relative Density) ที่ ๓๐/๓๐ องศาเซลเซียสได้ ๐.๙๐๙ ถึง ๐.๙๑๓

(๖) มีดัชนีหักเห (Refractive Index) ที่ ๔๐ องศาเซลเซียส ได้ ๑.๔๖๐ ถึง ๑.๔๖๕

(๗) มีน้ำและสิ่งที่ระเหยได้ (Water and Volatile Matter) ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส ได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๘) มีปริมาณสบู่ (Soap Content) ได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕ ของน้ำหนัก

(๙) มีสารสปอนนิฟายไม่ได้ (Unsaponifiable Matter) ได้ไม่เกินร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก

(๑๐) มีสิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (Insoluble Impurities) ได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก

(๑๑) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันถั่วลิสง

(๑๒) ไม่มีกลิ่นหืน

ข้อ ๕ น้ำมันถั่วลิสงที่มีน้ำมันอื่นหรือไขมันผสมอยู่ ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งในอาหาร ต้องมี

(๑) ค่าของกรด (Acid Value) คิดเป็นมิลลิกรัมโปตัสเซียมไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมัน ๑ กรัม

(ก) ได้ไม่เกิน ๔.๐ สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติผสมกับน้ำมันอื่นหรือไขมันซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติ

(ข) ได้ไม่เกิน ๐.๖ สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธีผสมกับน้ำมันอื่น หรือไขมันซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(ค) ได้ไม่เกิน ๑.๐ สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติผสมกับน้ำมันอื่นหรือไขมันซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(ง) ได้ไม่เกิน ๑.๐ สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธีผสมกับน้ำมันอื่น หรือไขมันซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติ

(๒) คุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ (๒) (๗) (๘) (๑๐) และ (๑๒)

ข้อ ๖ ถ้ามีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives) หรือสารปนเปื้อน (Contaminants) ให้มีได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้

ข้อ ๗ ภาชนะบรรจุน้ำมันถั่วลิสงเพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งในอาหารต้อง

(๑) สะอาด

(๒) ทนต่อการละลาย

(๓) เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๘ น้ำมันถั่วลิสง ตามข้อ ๔ หรือข้อ ๕ ต้องมีฉลาก ข้อความในฉลากต้องเป็นภาษาไทย ปรากฏให้เห็นชัดและอ่านได้ชัดเจน และอย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

(๑) คำว่า "น้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติ" หรือ "น้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธี" หรือ "น้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติผสมน้ำมัน..." หรือ "น้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธีผสมน้ำมัน..." ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๕ มิลลิเมตร ใต้ชื่อทางการค้าของน้ำมันนั้น

(๒) ชนิด วิธีที่ผลิต และอัตราส่วนของน้ำมันอื่น หรือไขมันที่ผสมในน้ำมันถั่วลิสงด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๓ มิลลิเมตร ถัดจากข้อความที่ต้องระบุตาม (๑)

(๓) ชื่อและเลขทะเบียนอาหาร

(๔) ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต

(๕) น้ำหนักสุทธิหรือปริมาณสุทธิเป็นระบบเมตริก

(๖) วัน เดือน ปีที่ผลิต จากโรงงานที่ผลิต และวัน เดือน ปีที่แบ่งบรรจุด้วย สำหรับอาหารที่นำเข้ามาแบ่งบรรจุในประเทศ

(๓) ระหัสของครั้งที่ผลิต (ถ้ามี)

(๔) ถ้าใช้วัตถุเจือปนในอาหารให้ระบุคำว่า " ใช้วัตถุเจือปนในอาหาร" ถ้าใช้สีด้วยให้ระบุคำว่า "เจือสี" กำกับไว้ด้วย และถ้าใช้วัตถุเจือปนในอาหารเพื่อการแต่งกลิ่นอีกด้วยให้ระบุคำว่า "เจือกลิ่น" และชนิดของกลิ่นด้วย

ข้อ ๙ น้ำมันถั่วลิสงที่ใช้ประโยชน์อย่างอื่นนอกจากใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งในอาหาร ให้ได้รับการยกเว้น ไม่ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามที่ระบุไว้ในข้อ ๔ ข้อ ๕ ข้อ ๖ และไม่ต้องปฏิบัติตามข้อ ๗ และข้อ ๘ แต่ต้องแสดงฉลากไว้ที่ภาชนะบรรจุว่า " ห้ามใช้รับประทาน" ด้วยตัวอักษรสีแดงขนาดไม่เล็กกว่า ๑ เซนติเมตร และในฉลากนั้นให้แสดงระหัสของครั้งที่ผลิตไว้ด้วย

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
1.	สี (colour) : ให้ใช้ได้เพื่อความมุ่งหมายที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์มีสีเหมือนธรรมชาติ	ก) เบตา–คาโรทีน (beta—carotene)	—	
		ข) สีดำแสด (annatto)	—	
		ค) เคอร์คิวมิน (curcumin)	—	
		ง) แคนธาแซนธีน (canthaxanthine)	—	
		จ) เบตา–อะโป–8'–คาโรทีนาล (beta—apo—8'—carotenal)	—	
		ฉ) เมทิลและเอทิลเอสเทอร์ของกรดเบตา – อะโป–8'–คาโรทีโนอิค แอซิด (methyl and ethyl ester of beta—apo—8'—carotenoic acid)	—	
2.	การแต่งกลิ่น (Flavours) : ให้ใช้กลิ่นสังเคราะห์ได้ ทั้งนี้วัตถุประสงค์ดังกล่าวจะต้องไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ และไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าเป็นการปิดบังซ่อนเร้นความด้อยคุณภาพของน้ำมันถั่วลิสง หรือทำให้น้ำมันถั่วลิสงนั้นมีคุณค่าสูงกว่าความเป็นจริง			

บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

ลำดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
3.	อิมัลซิไฟเออร์ (emulsifiers)	ก) โมโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน (mono and diglycerides of fatty acid)	2	
		ข) โมโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน (mono and diglycerides of fatty acid) ซึ่งทำให้เป็นเอสเทอร์ด้วยกรดต่อไปนี้ อะซีติค (acetic) ทาร์ทาริค (tartaric) ซิตริค (citric) อะซีติลทาร์ทาริค (acetyl tartaric) แลคติค (lactic) รวมทั้งเกลือโซเดียมและเกลือแคลเซียมของกรดข้างต้น จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ ๒ ของน้ำหนัก	2	อิมัลซิไฟเออร์ตาม (ข) ถึง (ฎ) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 2 ของน้ำหนัก
		ค) เลซิธินและองค์ประกอบของเลซิธิน (lecithins and components of commercial lecithin)	2	
		ง) โพลิกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน (polyglycerol esters of fatty acid)	2	
		จ) เอสเทอร์ของกรดไขมันกับโพลีอัลกอฮอล์ที่มิใช่กลีเซอรอล (esters of fatty acid with polyalcohols other than glycerol) ดังต่อไปนี้ ซอร์บิแทน โมโนพัลมิเตท (sorbitan monopalmitate) ซอร์บิแทน โมโนสเตียเรท (sorbitan monostearate) ซอร์บิแทน ไตรสเตียเรท (sorbitan tristearate) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ ๒ ของน้ำหนัก	2	
		ฉ) โพรพีลีนกลัยคอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน (1,2—propylene glycol esters of fatty acid)	2	
		ช) ซูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมันรวมทั้งซูโครกลีเซอไรด์ (sucrose esters of fatty acid including sucroglyceride)	2	
		ซ) กรดสเตียริลแลคทิลิคและเกลือแคลเซียมของกรดนี้ (stearyl lactylic acid and its calcium salts)	2	

บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

หน้า 3

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ คิดเป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
		ฌ) โพลีกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดริซิโนเลอิคที่ถูกอินเตอร์เอสเทอริไฟด์ (polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid)	2	
		ญ) โพลีออกซีเอธีลีน (20) ซอร์บิแทนโมโนโอลีเอท (polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate)	2	
		ฎ) โพลีออกซีเอธีลีน (20) ซอร์บิแทนโมโนสเตียเรท (polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate)	2	
4.	วัตถุกันหืน (anti oxidants)	ก) โพรพิล ออคติล และโดเดซิลแกลเลท (propyl, octyl and dodecyl gallates)	0.01	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก
		ข) บิวทิเลเตด ไฮดรอกซีโทลูอีน (butylated hydroxytoluene, BHT) บิวทิเลเตด ไฮดรอกซีอะนิโซล (butylated hydroxyanisole, BHA)	0.02	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.02 ของน้ำหนัก
		ค) สารพวกแกลเลท (gallates) รวมกับ BHA หรือ BHT หรือรวมทั้งสองอย่างใช้รวมกัน	0.02 แต่จะใช้แกลเลทได้ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก	

บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ คิดเป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
		ง) แอสคอร์บิลพัลมิเตท (ascorbyl palmitate) จ) แอสคอร์บิลสเตียเรท (ascorbyl stearate) ฉ) โทโคเฟอรอลส์ชนิดธรรมชาติและชนิดสังเคราะห์ (natural and synthetic tocopherols) ช) ไดลอริล ไธโอไดโพรพิโอเนท (dilauryl thiodipropionate)	0.02 0.02 0.02 0.02	วัตถุกันหินตาม (ง) และ (จ) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.02 ของน้ำหนัก
5.	สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันหิน (antioxidant synergists)	ก) กรดซิตริคและโซเดียมซิเตรท (citric acid and sodium citrate) ข) ไอโซโพรพิลซิเตรท (isopropyl citrate) ค) กรดฟอสฟอริค (phosphoric acid) ง) โมโนกลีเซอไรด์ซิเตรท (monoglyceride citrate)	— 0.01 0.01 0.01	สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันหิน ตามข้อ (ข) (ค) และ (ง) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก
6.	วัตถุกันฟอง (antifoaming agents)	ไดเมทิลโพลิซิลอคเซน (dimethyl polysiloxane) อย่างเดียวหรือผสมกับซิลิคอนไดออกไซด์ (silicon dioxide)	0.001	
7.	วัตถุกันตกผลึก (crystallization inhibitors)	ออกซิสเตียริน (oxystearin)	0.125	

บัญชีสารปนเปื้อน (Contaminants)

อันดับ	สารปนเปื้อน	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ เป็นมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม	หมายเหตุ
1.	น้ำมันแร่ (mineral oil)	ไม่มี	
2.	ปริมาณเหล็ก : ในน้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติ และในน้ำมันถั่วลิสงผสม	5.0	
	ในน้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธี	2.5	
3.	ปริมาณทองแดง : ในน้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติ และในน้ำมันถั่วลิสงผสม	0.4	
	ในน้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธี	0.1	
4.	ปริมาณตะกั่ว	0.1	
5.	ปริมาณสารหนู	0.1	
6.	ปริมาณอาฟลาท็อกซิน (aflatoxin)	ไม่เกิน 20 ไมโครกรัมต่อ 1 กิโลกรัม (ไม่เกิน 20 ส่วนในพันล้านส่วน)	
7.	ปริมาณไซโกลโพรพีนอย แฟตตี้ แอซิด (cyclopropenoid fatty acid)	ไม่เกินร้อยละ 0.4 โดยน้ำหนัก	

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ ๔๔ (พ.ศ. ๒๕๒๓)
เรื่อง แป้งข้าวกล้อง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้แป้งข้าวกล้องเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

ข้อ ๒ การแสดงฉลากของแป้งข้าวกล้อง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก และต้องมีคำว่า "อย่าใช้เลี้ยงทารกแทนนม" ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดไม่เล็กกว่า ๕ มิลลิเมตร และต้องมีสีตัดกับสีของพื้นฉลาก ไว้ใต้คำว่า "แป้งข้าวกล้อง"

ข้อ ๓ ในฉลากต้องไม่มีรูป รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือข้อความใด ๆ อันอาจทำให้เข้าใจว่านำไปใช้เลี้ยงทารกแทนนมได้

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ มกราคม ๒๕๒๓

บุญสม มาร์ติน
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔)

เรื่อง น้ำมันปาล์ม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้น้ำมันปาล์มที่ได้จากผลของต้นปาล์มที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า อีเลอีส กินีเอ็นซิส (Elaeis guineensis) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๒ น้ำมันปาล์มแบ่งออกได้ ดังต่อไปนี้

(๑) น้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม (Palm oil)

(๒) น้ำมันปาล์มโอลีอินจากเนื้อปาล์ม (Palm olein)

(๓) น้ำมันปาล์มสเตียรินจากเนื้อปาล์ม (Palm stearin)

(๔) น้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์ม (Palm kernel oil)

(๕) น้ำมันปาล์มโอลีอินจากเมล็ดปาล์ม (Palm kernel olein)

(๖) น้ำมันปาล์มสเตียรินจากเมล็ดปาล์ม (Palm kernel stearin)

ข้อ ๓ การผลิตน้ำมันปาล์มให้ทำได้ ดังนี้

(๑) วิธีธรรมชาติ ทำโดยการบีบอัดหรือบีบอัดโดยใช้ความร้อนหรือวิธีธรรมชาติอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาทำให้สะอาด โดยการล้าง การตั้งไว้ให้ตกตะกอน การกรองหรือการหมุนเหวี่ยง

(๒) วิธีผ่านกรรมวิธี ทำโดยนำน้ำมันปาล์มที่ได้จากวิธีธรรมชาติ หรือที่ได้จากการสกัดด้วยสารละลายตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาผ่านกรรมวิธีทำให้บริสุทธิ์อีกครั้งหนึ่ง

(๓) วิธีอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๔ น้ำมันปาล์มตามข้อ ๒ (๑) (๒) และ (๓) ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีค่าของกรด (Acid value) ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมโปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม สำหรับน้ำมันปาล์มที่ทำโดยวิธีธรรมชาติ และไม่เกิน ๐.๖ มิลลิกรัมโปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม สำหรับน้ำมันปาล์มที่ทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(๒) มีค่าเพอร์ออกไซด์ (Peroxide value) ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมสมมูลย์เพอร์ออกไซด์ออกซิเจน ต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม

(๓) มีส่วนประกอบของกรดไขมันเป็นร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด โดยใช้วิธีกาซลิควิดโครมาโตกราฟฟี หรือ จี แอล ซี (Gas Liquid Chromatography หรือ GLC) ดังนี้

กรดลอริค (Lauric acid) ไม่เกิน ๑.๒
กรดไมริสติค (Myristic acid) ระหว่าง ๐.๕ ถึง ๕.๙
กรดปาล์มมิติค (Palmitic acid) ระหว่าง ๓๒ ถึง ๕๙
กรดปาล์มมิโตลีอิค (Palmitoleic acid) ไม่เกิน ๐.๖

กรดสเตียริค (Stearic acid) ระหว่าง ๑.๕ ถึง ๔.๐
กรดโอลีอิค (Oleic acid) ระหว่าง ๒๗ ถึง ๕๒.๐
กรดไลโนลีอิค (Linoleic acid) ระหว่าง ๕.๐ ถึง ๑๔
กรดไลโนลีนิค (Linolenic acid) ไม่เกิน ๑.๕
กรดอราชิดิค (Arachidic acid) ไม่เกิน ๑.๐

(๔) มีค่าสปอนนิฟิเคชั่น (Saponification value) ระหว่าง ๑๕๐ ถึง ๒๐๔ มิลลิกรัมโปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม

(๕) มีค่าไอโอดีนแบบวิจส์ (Iodine value, Wijs) ดังนี้

(ก) ระหว่าง ๕๐–๕๖ สำหรับน้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม

(ข) ไม่น้อยกว่า ๕๕ สำหรับน้ำมันปาล์มโอลีอินจากเนื้อปาล์ม

(ค) ไม่เกิน ๔๘ สำหรับน้ำมันปาล์มสเตียรินจากเนื้อปาล์ม

(๖) มีสารที่สปอนนิฟายไม่ได้ (Unsaponifiable matter) ไม่เกินร้อยละ ๑.๒ ของน้ำหนัก

(๗) มีสิ่งที่ระเหยได้ (Volatile matter) ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๘) มีปริมาณสบู่ (Soap content) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕ ของน้ำหนัก

(๙) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม

(๑๐) มีสิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (Insoluble impurities) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก

(๑๑) มีปริมาณคาโรทีนอยด์ทั้งหมด คำนวณเป็นเบตา-คาโรทีน ไม่น้อยกว่า ๕๐๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม และไม่เกิน ๒,๐๐๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม สำหรับน้ำมันปาล์มที่ทำโดยวิธีธรรมชาติ

(๑๒) ไม่มีกลิ่นหืน

(๑๓) ไม่มีน้ำมันแร่

น้ำมันปาล์มที่ผลิตตามวิธีอื่นในข้อ ๓ (๓) ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๓) (๔) (๕) (๖) (๘) และ (๑๑) แต่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๕ น้ำมันปาล์มตามข้อ ๒ (๔) (๕) และ (๖) ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่ายหรือที่จำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีค่าของกรด (Acid value) ไม่เกิน ๐.๖ มิลลิกรัมโปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม สำหรับน้ำมันปาล์มที่ทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(๒) มีค่าเพอร์ออกไซด์ (Peroxide value) ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมสมมูลย์เพอร์ออกไซด์ออกซิเจน ต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม

(๓) มีส่วนประกอบของกรดไขมันเป็นร้อยละของกรดไขมันทั้งหมดโดยใช้วิธีกาซลิควิดโครมาโตกราฟฟี่ หรือ จี แอล ซี (Gas Liquid Chromatography หรือ GLC) ดังนี้ เว้นแต่น้ำมันปาล์มโอลีอินจากเมล็ดปาล์ม

และน้ำมันปาล์มสเตียรินจากเมล็ดปาล์ม ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

กรดคาโปรอิค (Caproic acid)	ไม่เกิน ๐.๕
กรดคาปรีลิค (Caprylic acid)	ระหว่าง ๒.๔ ถึง ๖.๒
กรดคาปริค (Capric acid)	ระหว่าง ๒.๖ ถึง ๗.๐
กรดลอลิค (Lauric acid)	ระหว่าง ๔๑ ถึง ๕๕
กรดไมริสติค (Myristic acid)	ระหว่าง ๑๔ ถึง ๒๐
กรดปาล์มมิติค (Palmitic acid)	ระหว่าง ๖.๕ ถึง ๑๑
กรดสเตียริค (Stearic acid)	ระหว่าง ๑.๓ ถึง ๓.๕
กรดโอลีอิค (Oleic acid)	ระหว่าง ๑๐ ถึง ๒๓
กรดไลโนลีอิค (Linoleic acid)	ระหว่าง ๐.๗ ถึง ๕.๔

(๔) มีค่าสปอนนิฟิเคชั่น (Saponification value) ระหว่าง ๒๓๐ ถึง ๒๕๔ มิลลิกรัมโปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม

(๕) มีค่าไอโอดีนแบบวิจส์ (Iodine value, Wijs) ระหว่าง ๑๓ ถึง ๒๓ เว้นแต่น้ำมันปาล์มโอลีอินจากเมล็ดปาล์ม และน้ำมันปาล์มสเตียรินจากเมล็ดปาล์ม ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๖) มีสารที่สปอนนิฟายไม่ได้ (Unsaponifiable matter) ไม่เกินร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก

(๗) มีสิ่งที่ระเหยได้ (Volatile matter) ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๘) มีปริมาณสบู่ (Soap content) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕ ของน้ำหนัก

(๙) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์ม

(๑๐) มีสิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (Insoluble impurities) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก

(๑๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๑๒) ไม่มีน้ำมันแร่

น้ำมันปาล์มที่ผลิตตามวิธีอื่นในข้อ ๓ (๓) ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๓) (๔) (๕) (๖) และ (๘) แต่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๖ น้ำมันปาล์มที่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร (Food additives) หรือที่มีสารปนเปื้อน (Contaminants) ต้องใช้หรือมีได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้เท่านั้น

ข้อ ๗ น้ำมันปาล์มที่ใช้ประโยชน์อย่างอื่นนอกจากใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ในข้อ ๔ ข้อ ๕ และข้อ ๖ แต่ต้องแสดงฉลากไว้ที่ภาชนะบรรจุว่า "ห้ามใช้รับประทาน" ด้วยตัวอักษรสีแดงขนาดไม่เล็กกว่า ๑ เซนติเมตร ในกรอบพื้นสีขาว และในฉลากนั้นให้แสดงเครื่องหมายที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาออกให้ไว้ด้วย

ข้อ ๘ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำมันปาล์มที่ใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๙ การแสดงฉลากของน้ำมันปาล์มที่ใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ประกาศฉบับนี้ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันและไขมันเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิตและฉลากสำหรับน้ำมันและไขมัน เว้นแต่เฉพาะส่วนที่เกี่ยวกับน้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์มตามข้อ ๒ (๑) (๒) หรือ (๓) หรือน้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์มตามข้อ ๒ (๔) (๕) หรือ (๖) ให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าวมาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๒๔

ทองหยด จิตตวีระ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

หน้า 1

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
1.	สี (Colour) : ให้ใช้ได้เพื่อความมุ่งหมายที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์มีสีเหมือนธรรมชาติ	ก) เบตา–คาโรทีน (beta–carotene)	ไม่กำหนด	
		ข) สีคำแสด (annatto)	ไม่กำหนด	
		ค) เคอร์คิวมิน (curcumin)	ไม่กำหนด	
		ง) แคนธาแซนธีน (canthaxanthine)	ไม่กำหนด	
		จ) เบตา–อะโป–8'–คาโรทีนาล (beta–apo-8'–carotenal)	ไม่กำหนด	
		ฉ) เมทิลและเอทิลเอสเทอร์ของกรดเบตา–อะโป–8'–คาโรทีโนอิค แอซิด (methyl and ethyl ester of beta-apo-8'-carotenoic acid)	ไม่กำหนด	
2.	กลิ่น (Flavours) : ให้ใช้สารแต่งกลิ่นสังเคราะห์ที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเพื่อแต่งกลิ่นตามข้อ 4 (9) และข้อ 5 (9)			
3.	วัตถุกันหืน (Anti Oxidants)	ก) โพรพิล ออคติล และโดเดซิลแกลเลท (propyl, octyl and dodecyl gallates)	0.01	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก
		ข) บิวทิเลเตด ไฮดรอกซีโทลูอีน (butylated hydroxytoluene, BHT) บิวทิเลเตด ไฮดรอกซีอะนีโซล (butylated hydroxyanisole, BHA) เทอร์ไทอารี บิวทิล ไฮโดรควิโนน (tertiary butyl hydroquinone, TBHQ)	0.02	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.02 ของน้ำหนัก
		ค) สารพวกแกลเลท (gallates) รวมกับ BHA หรือ BHT หรือ TBHQ หรือรวมทั้งสามอย่างใช้รวมกัน	0.02 แต่จะใช้แกลเลทได้ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก	

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
		ง) แอสคอร์บิลพัลมิเตท (ascorbyl palmitate)	0.05	วัตถุกันหืนตาม (ง) และ (จ) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.05 ของน้ำหนัก
		จ) แอสคอร์บิลสเตียเรท (ascorbyl stearate)	0.05	
		ฉ) โทโคเฟอรอลส์ชนิดธรรมชาติและชนิดสังเคราะห์ (natural and synthetic tocopherols)	ไม่กำหนด	
		ช) ไดลอริล ไธโอไดโพรพิโอเนท (dilauryl thiodipropionate)	0.02	
4.	สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันหืน (Antioxidant Synergists)	ก) กรดซิตริคและโซเดียมซิเตรท (citric acid and sodium citrate)	ไม่กำหนด	สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันหืน (ข) (ค) และ (ง) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก
		ข) ไอโซโพรพิลซิเตรท (isopropyl citrate)	0.01	
		ค) กรดฟอสฟอริค (phosphoric acid)	0.01	
		ง) โมโนกลีเซอร์ไรด์ซิเตรท (monoglyceride citrate)	0.01	
5.	วัตถุกันฟอง (Antifoaming Agents)	ไดเมทิลโพลิซิลอกเซน (dimethyl polysiloxane) อย่างเดียวหรือผสมกับซิลิคอนไดออกไซด์ (silicon dioxide)	0.001	

บัญชีสารปนเปื้อน (Contaminants) **หน้า 3**

อันดับ	สารปนเปื้อน	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้เป็นมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม	หมายเหตุ
1.	ปริมาณเหล็ก : ในน้ำมันปาล์มธรรมชาติ	5.0	
	ในน้ำมันปาล์มผ่านกรรมวิธี	2.5	
2.	ปริมาณทองแดง : ในน้ำมันปาล์มธรรมชาติ	0.4	
	ในน้ำมันปาล์มผ่านกรรมวิธี	0.1	
3.	ปริมาณตะกั่ว	0.1	
4.	ปริมาณสารหนู	0.1	

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ ๕๗ (พ.ศ. ๒๕๒๕)
เรื่อง น้ำมันมะพร้าว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑)(๒)(๔)(๕)(๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้น้ำมันมะพร้าวที่ได้จากเนื้อของมะพร้าวที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า โคคอสนิวซิเฟอรา (Cocos nucifera) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๒ การผลิตน้ำมันมะพร้าวให้ทำได้ดังนี้

(๑) วิธีธรรมชาติ ทำโดยการบีบอัดหรือโดยใช้ความร้อนหรือวิธีธรรมชาติอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาทำให้สะอาดโดยการล้าง การตั้งไว้ให้ตกตะกอน การกรอง หรือการหมุนเหวี่ยง

(๒) วิธีผ่านกรรมวิธี ทำโดยนำน้ำมันมะพร้าวที่ได้จากวิธีธรรมชาติ หรือที่ได้จากการสกัดด้วยสารละลาย ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาผ่านกรรมวิธีทำให้บริสุทธิ์อีกครั้งหนึ่ง

(๓) วิธีอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๓ น้ำมันมะพร้าวที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีค่าของกรด (Acid value) ไม่เกิน ๔.๐ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม สำหรับน้ำมันมะพร้าวที่ทำโดยวิธีธรรมชาติ และไม่เกิน ๐.๖ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมัน ๑ กรัม สำหรับน้ำมันมะพร้าวที่ทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(๒) มีค่าเพอร์ออกไซด์ (Peroxide value) ไม่เกิน ๑๐.๐ มิลลิกรัมสมมูลย์เพอร์ออกไซค์ออกซิเจน – ต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม

(๓) มีส่วนประกอบของกรดไขมันเป็นร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด โดยใช้วิธีกาซลิควิด โครมาโตรกราฟฟี หรือ จี แอล ซี (Gas Liquid Chromatography หรือ GLC) ดังนี้

กรดคาโปรอิค (Caproic acid) ไม่เกิน ๑.๒
กรดคาปรีลิค (Caprylic acid) ระหว่าง ๓.๔ ถึง ๑๕
กรดคาปริค (Capric acid) ระหว่าง ๓.๒ ถึง ๑๕
กรดลอริค (Lauric acid) ระหว่าง ๔๑ ถึง ๕๖
กรดไมริสติค (Myristic acid) ระหว่าง ๑๓ ถึง ๒๓
กรดปาล์มมิติค (Palmitic acid) ระหว่าง ๔.๒ ถึง ๑๒
กรดสเตียริค (Stearic acid) ระหว่าง ๑.๐ ถึง ๔.๗
กรดโอลีอิค (Oleic acid) ระหว่าง ๓.๔ ถึง ๑๒
กรดไลโนลีอิค (Linoleic acid) ระหว่าง ๐.๔ ถึง ๓.๗

(๔) มีค่าสปอนนิฟิเคชั่น (Saponification value) ระหว่าง ๒๔๘ ถึง ๒๖๕ มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมัน ๑ กรัม

(๕) มีค่าไอโอดีนแบบวิจส์ (Iodine value, Wijs) ระหว่าง ๖ ถึง ๑๑

(๖) มีสารที่สปอนนิฟายไม่ได้ (Unsaponifiable matter) ไม่เกินร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก

(๗) มีสิ่งที่ระเหยได้ (Volatile matter) ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๘) มีปริมาณสบู่ (Soap content) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕ ของน้ำหนัก

(๙) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะสำหรับน้ำมันมะพร้าว

(๑๐) มีสิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (Insoluble impurities) ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก

(๑๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๑๒) ไม่มีน้ำมันแร่

น้ำมันมะพร้าวที่ผลิตตามวิธีอื่นในข้อ ๒ (๓) ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๓) (๔) (๕) (๖) และ (๙) แต่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๔ น้ำมันมะพร้าวที่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร (Food additives) หรือที่มีสารปนเปื้อน (Contaminants) ต้องใช้หรือมีได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้เท่านั้น

ข้อ ๕ น้ำมันมะพร้าวที่ใช้ประโยชน์อย่างอื่นนอกจากใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ในข้อ ๓ และข้อ ๔ แต่ต้องแสดงฉลากไว้ที่ภาชนะบรรจุว่า "ห้ามใช้รับประทาน" ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดไม่เล็กกว่า ๑ เซนติเมตร ในกรอบพื้นสีขาวและในฉลากนั้นให้แสดงเครื่องหมายที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาออกให้ไว้ด้วย

ข้อ ๖ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำมันมะพร้าวที่ใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๗ การแสดงฉลากของน้ำมันมะพร้าวที่ใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ประกาศฉบับนี้ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันและไขมันเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิตและฉลาก สำหรับน้ำมันและไขมัน เว้นแต่เฉพาะส่วนที่เกี่ยวกับน้ำมันมะพร้าวอย่างเดียว ให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าว มาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔
ทองหยด จิตตวีระ
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีวัตถุเจือปนอาหาร (Food additives)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
1.	สี (Colour) ให้ใช้ได้เพื่อความมุ่งหมายที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์มีสีเหมือนธรรมชาติ	(ก) เบตา–คาโรทีน (beta–carotene)	ไม่กำหนด	
		(ข) สีคำแสด (annatto)	ไม่กำหนด	
		(ค) เคอร์คิวมิน (curcumin)	ไม่กำหนด	
		(ง) แอนทาแซนทีน (canthaxanthine)	ไม่กำหนด	
		(จ) เบตา–อะโป–8'–คาโรทีนาล (beta–apo–8'–carotenal)	ไม่กำหนด	
		(ฉ) เมทิลและเอทิลเอสเตอร์ของกรดเบตา–อะโป–8'–คาโรทีโนอิค (methyl and ethyl ester of beta–apo–8'–carotenoic acid)	ไม่กำหนด	
2.	กลิ่น (Flavoures) ให้ใช้สารแต่งกลิ่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเพื่อแต่งกลิ่นตามข้อ 3 (9)			
3.	วัตถุกันหืน (Antioxidants)	(ก) โพรพิล, ออคทิล หรือโดเดซิลแกลเลต (propyl, otcyl and dodecyl gallates)	0.01	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก
		(ข) บิวทิเลเตด ไฮดรอกซีโทลูอีน (butylated hydroxytoluene, BHT) บิวทิเลเตด ไฮดรอกซีอะนีโซล (butylated hydroxyanisole BHA)	0.02	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.02 ของน้ำหนัก

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
		(ฉ) สารพวกแกลเลต (gallates) รวมกับ BHA หรือ BHT หรือรวมทั้งสองอย่างใช้รวมกัน	0.02 แต่จะใช้แกลเลตได้ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก	
		(ง) แอสคอร์บิลพัลมิเตต (ascorbyl palmitate)	0.05	วัตถุกันหืนตาม (ง) และ (จ) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.05 ของน้ำหนัก
		(จ) แอสคอร์บิลสเตียเรต (ascorbyl stearate)	0.05	
		(ฉ) โทโคเฟอร์รอลส์ชนิดธรรมชาติและชนิดสังเคราะห์ (natural and synthetic tocopherols)	ไม่กำหนด	
		(ช) ไดลอริล ไทโอไดโพรพิโอเนต (dilauryl thiodipropionate)	0.02	
4.	สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันหืน (Antioxidant synergiste)	(ก) กรดซิตริกและโซเดียมซิเตรต (citric acid and sodium citrate)	ไม่กำหนด	สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันหืน (ข) (ค) และ (ง) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก
		(ข) ไอโซโพรพิลซิเตรต (isopropyl citrate)	0.01	
		(ค) กรดฟอสฟอริก (phosphoric acid)	0.01	
		(ง) โมโนกลีเซอร์ไรด์ซิเตรต (monoglyceride citrate)	0.01	
5.	วัตถุกันฟอง (Antifoaming agents)	ไดเมทิลโพลีซิลอกเซน (dimethyl polysiloxane) อย่างเดียว หรือผสมกับซิลิคอนไดออกไซด์ (silicon dioxide)	0.001	

บัญชีสารปนเปื้อน (Contaminants)

อันดับ	สารปนเปื้อน	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้เป็นมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม	หมายเหตุ
1.	ปริมาณเหล็ก ในน้ำมันมะพร้าว (วิธีธรรมชาติ)	5.0	
	ในน้ำมันมะพร้าว (วิธีผ่านกรรมวิธี)	2.5	
2.	ปริมาณทองแดง ในน้ำมันมะพร้าว (วิธีธรรมชาติ)	0.4	
	ในน้ำมันมะพร้าว (วิธีผ่านกรรมวิธี)	0.1	
3.	ปริมาณตะกั่ว	0.1	
4.	ปริมาณสารหนู	0.1	
5.	ปริมาณอฟลาท็อกซิน (aflatoxin)	ไม่เกิน 20 ไมโครกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม (ไม่เกิน 20 ส่วนในพันล้านส่วน)	

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ. ๒๕๒๔)
เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) และ (๖) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๐ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำบริโภคและเครื่องดื่มเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน เงื่อนไข วิธีการผลิตและฉลาก ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๐ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๐ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๙ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๒๓

ข้อ ๒ ให้น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๓ น้ำบริโภคต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) คุณสมบัติทางฟิสิกส์

(ก) สี ต้องไม่เกิน ๒๐ ฮาเซนยูนิต

(ข) กลิ่น ต้องไม่มีกลิ่น แต่ไม่รวมถึงกลิ่นคลอรีน

(ค) ความขุ่น ต้องไม่เกิน ๕.๐ ซิลิกาสเกล

(ง) ค่าความเป็นกรด–ด่าง ต้องอยู่ระหว่าง ๖.๕ ถึง ๘.๕

(๒) คุณสมบัติทางเคมี

(ก) ปริมาณสารทั้งหมด (Total Solid)

ไม่เกิน ๕๐๐.๐ มิลลิกรัม ต่อ น้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ข) ความกระด้างทั้งหมด โดยคำนวณเป็นแคลเซี่ยม คาร์บอเนต

ไม่เกิน ๑๐๐.๐ มิลลิกรัม ต่อ น้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ค) สารหนู

ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัม ต่อ น้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ง) แบเรียม

ไม่เกิน ๑.๐ มิลลิกรัม ต่อ น้ำบริโภค ๑ ลิตร

(จ) แคดเมี่ยม

ไม่เกิน ๐.๐๑ มิลลิกรัม ต่อ น้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ฉ) คลอไรด์ โดยคำนวณเป็นคลอรีน

ไม่เกิน ๒๕๐.๐ มิลลิกรัม ต่อ น้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ช) โครเมี่ยม

ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัม ต่อ น้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ซ) ทองแดง

ไม่เกิน ๑.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ฌ) เหล็ก ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ญ) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ฎ) แมงกานีส
ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ฏ) ปรอท
ไม่เกิน ๐.๐๐๒ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ฐ) ไนเตรท โดยคำนวณเป็นไนโตรเจน
ไม่เกิน ๔.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ฑ) ฟีนอล
ไม่เกิน ๐.๐๐๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ฒ) ซีลีเนียม
ไม่เกิน ๐.๐๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ณ) เงิน ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ด) ซัลเฟต
ไม่เกิน ๒๕๐.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ต) สังกะสี ไม่เกิน ๕.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ถ) ฟลูออไรด์ โดยคำนวณเป็นฟลูออรีน
ไม่เกิน ๑.๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(๓) คุณสมบัติเกี่ยวกับจุลินทรีย์

(ก) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม น้อยกว่า ๒.๒ ต่อน้ำบริโภค ๑๐๐ มิลลิลิตร โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(ข) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี. โคไล

(ค) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อ ๔ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำบริโภค ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง ภาชนะบรรจุและจะต้องมีลักษณะอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) เป็นภาชนะบรรจุที่ต้องมีฝาหรือจุกปิด เมื่อใช้บรรจุจะต้องปิดผนึกหรือผนึกโดยรอบระหว่างฝาหรือจุกกับขวดหรือภาชนะบรรจุ

(๒) เป็นภาชนะบรรจุที่ปิดผนึกซึ่งไม่ใช่ภาชนะบรรจุตาม (๑)

สิ่งที่ปิดผนึกหรือส่วนที่ปิดผนึกของภาชนะบรรจุตาม (๑) และ (๒) ต้องมีลักษณะที่เมื่อเปิดใช้ทำให้สิ่งที่ปิดผนึกหรือส่วนที่ปิดผนึกหรือภาชนะบรรจุนั้นเสียไป

ข้อ ๕ การแสดงฉลากของน้ำบริโภค ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง ฉลาก

ประกาศฉบับนี้ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๐ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำบริโภคและเครื่องดื่มเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน เงื่อนไข วิธีการผลิตและฉลาก ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งได้แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๐ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๐ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๙ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๒๓ และให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวมาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหาร ให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๗ กันยายน ๒๕๒๔

ส. พริ้งพวงแก้ว

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๗๙ (พ.ศ. ๒๕๒๗)

เรื่อง น้ำแข็ง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำแข็งเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการผลิตเพื่อจำหน่ายหรือจำหน่าย กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ การเก็บรักษาและฉลาก ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

ข้อ ๒ ให้น้ำแข็งเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๓ การผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายที่มีวัตถุประสงค์ให้ใช้รับประทาน ต้องใช้น้ำสะอาดที่มีมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) คุณสมบัติทางฟิสิกส์

(ก) สี ต้องไม่เกิน ๒๐ อาเซนยูนิต

(ข) กลิ่น ต้องไม่มีกลิ่น แต่ไม่รวมถึงกลิ่นคลอรีน

(ค) ความขุ่น ต้องไม่เกิน ๕.๐ ซิลิกาสเกล

(ง) ค่าความเป็นกรด-ด่าง ต้องอยู่ระหว่าง ๖.๕ ถึง ๘.๕

(๒) คุณสมบัติทางเคมี

(ก) ปริมาณสารทั้งหมด (Total Solid) ไม่เกิน ๕๐๐.๐ มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ข) ความกระด้างทั้งหมด โดยคำนวณเป็นแคลเซียมคาร์บอเนตไม่เกิน ๑๐๐.๐ มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ค) สารหนู ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ง) แบเรียม ไม่เกิน ๑.๐ มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(จ) แคดเมียม ไม่เกิน ๐.๐๑ มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ฉ) คลอไรด์ โดยคำนวณเป็นคลอรีน ไม่เกิน ๒๕๐.๐ มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ช) โครเมียม ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ซ) ทองแดง ไม่เกิน ๑.๐ มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ฌ) เหล็ก ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ญ) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ฎ) แมงกานีส ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ฏ) ปรอท ไม่เกิน ๐.๐๐๒ มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ฐ) ไนเตรท โดยคำนวณเป็นไนโตรเจน ไม่เกิน ๔.๐ มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ฑ) พีนอล ไม่เกิน ๐.๐๐๑ มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ฒ) ซีลีเนียม ไม่เกิน ๐.๐๑ มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ณ) เงิน ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ด) ซัลเฟต ไม่เกิน ๒๕๐.๐ มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ต) สังกะสี ไม่เกิน ๕.๐ มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ถ) ฟลูออไรด์ โดยคำนวณเป็นฟลูออรีน ไม่เกิน ๑.๕ มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ท) คลอรีนตกค้าง ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(๓) คุณสมบัติเกี่ยวกับจุลินทรีย์

(ก) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม น้อยกว่า ๒.๒ ต่อน้ำสะอาด ๑๐๐ มิลลิลิตร โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(ข) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli)

(ค) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อ ๔ น้ำแข็งตามข้อ ๓ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามมาตรฐานของน้ำสะอาด และไม่มีสิ่งหนึ่งสิ่งใดปนเปื้อนอยู่ในน้ำแข็งนั้น

ข้อ ๕ กรรมวิธีการผลิตน้ำแข็ง ตามข้อ ๓ ให้ใช้วิธีที่จะป้องกันมิให้สิ่งหนึ่งสิ่งใดที่อยู่ภายนอกเข้าไปปนเปื้อนกับน้ำสะอาดที่ใช้ในระหว่างที่ทำการผลิต

ข้อ ๖ ท่อส่งน้ำ ซองน้ำแข็ง และเครื่องใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำสะอาดหรือน้ำแข็ง จะต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ ทนทานและมีลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาด

ข้อ ๗ พื้นผิวของท่อส่งน้ำ ซองน้ำแข็งและเครื่องใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำสะอาดหรือน้ำแข็งต้องสะอาดและไม่มีสิ่งหนึ่งสิ่งใดปนเปื้อนอยู่ในระหว่างที่ทำการผลิต

ข้อ ๘ การผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายที่มีวัตถุประสงค์ให้ใช้ประโยชน์อื่นนอกจากให้ใช้รับประทานต้องใช้น้ำสะอาดที่มีมาตรฐานตามข้อ ๓ และจะเติมสารอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วยก็ได้

การผลิตน้ำแข็งตามวรรคหนึ่ง จะทำตามกรรมวิธีการผลิตน้ำแข็งที่กำหนดไว้ในข้อ ๕ หรือทำตามกรรมวิธีการผลิตอื่นก็ได้ แต่ท่อส่งน้ำ ซองน้ำแข็ง และเครื่องใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำสะอาดหรือน้ำแข็ง ต้องเป็นไปตามข้อ ๖ และข้อ ๗

ข้อ ๙ น้ำที่ใช้ในการทำความสะอาดท่อส่งน้ำ ซองน้ำแข็ง เครื่องใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำสะอาดหรือน้ำแข็ง และภาชนะบรรจุต้องใช้น้ำที่มีมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง

การถอดน้ำแข็งออกจากซองน้ำแข็งนั้น ต้องใช้น้ำที่มีมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง

ข้อ ๑๐ ในการเก็บรักษาน้ำแข็งห้ามมิให้ใช้แกลบ ขี้เลื่อย กระสอบกาบมะพร้าว เสื่อหรือวัสดุอย่างอื่นในทำนองเดียวกันปกคลุมหรือห่อหุ้มน้ำแข็ง

ข้อ ๑๑ สถานที่เก็บรักษาน้ำแข็ง ตามข้อ ๓ เพื่อจำหน่ายหรือที่จำหน่าย ต้อง

(๑) สะอาดและมีระดับสูงกว่าทางเดินภายในบริเวณสถานที่เก็บรักษาน้ำแข็ง

(๒) ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษและเป็นวัสดุพื้นผิวเรียบรักษาความสะอาดได้ง่าย

(๓) มีลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาด และมีลักษณะปกปิดที่ป้องกันมิให้สิ่งหนึ่งสิ่งใดจากภายนอกปนเปื้อนน้ำแข็งได้

ข้อ ๑๒ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำแข็ง ตามข้อ ๓ เพื่อจำหน่ายหรือที่จำหน่าย ต้อง

(๑) สะอาด และไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับน้ำแข็งในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๒) ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษและเป็นวัสดุพื้นผิวเรียบ รักษาความสะอาดได้ง่าย

(๓) มีลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาดและมีลักษณะปกปิดที่ป้องกันมิให้สิ่งหนึ่งสิ่งใดจากภายนอกปนเปื้อนน้ำแข็งได้

(๔) ไม่เคยใช้บรรจุผลิตภัณฑ์อื่นนอกจากน้ำแข็งและไม่มีรูปรอยประดิษฐ์ หรือข้อความใดที่แสดงว่าเป็นภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุสิ่งของอื่น

ในกรณีที่ใช้ยานพาหนะในลักษณะเป็นภาชนะบรรจุด้วย ยานพาหนะที่ใช้เป็นภาชนะบรรจุนั้นจะต้องเป็นไปตาม (๑) (๒) และ (๓)

ข้อ ๑๓ น้ำแข็ง ตามข้อ ๓ และข้อ ๘ ที่ผลิตเพื่อจำหน่ายหรือที่จำหน่าย ต้องมีฉลากเป็นภาษาไทยอ่านได้ชัดเจนด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๕ มิลลิเมตร แสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุ และอย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

(๑) ชื่อ ที่ตั้งของโรงงานผลิตน้ำแข็ง

(๒) "น้ำแข็งใช้รับประทานได้" ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน หรือ "น้ำแข็งใช้รับประทานไม่ได้" ด้วยตัวอักษรสีแดง แล้วแต่กรณี

ความในวรรคหนึ่งมิให้ใช้บังคับแก่ภาชนะบรรจุที่ใช้ใส่น้ำแข็งเพื่อจำหน่ายโดยตรงแก่ผู้บริโภค

ประกาศฉบับนี้ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๙ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำแข็งเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการผลิตเพื่อจำหน่ายหรือจำหน่าย กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ การเก็บรักษาและฉลาก ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวมาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ มกราคม ๒๕๒๗

มารุต บุนนาค

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๙๓ (พ.ศ. ๒๕๒๗)

เรื่อง ช็อกโกแลต

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ช็อกโกแลตหรือช็อกโกเลต (chocolate) เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๒ ช็อกโกแลตตามข้อ ๑ ได้แก่

(๑) ช็อกโกแลต หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นจากการนำเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (cocoa nib) เนื้อโกโก้บด (cocoa mass) เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกหรือเนื้อโกโก้บดที่ได้สกัดเอาไขมันออกบางส่วน (cocoa press cake) ผงโกโก้ (cocoa powder) หรือผงโกโก้ที่ได้สกัดเอาไขมันออกบางส่วนอย่างเดียวหรือหลายอย่างมาผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสมอาจใส่ไขมันโกโก้ (cocoa butter) กลิ่น รส และ/หรือส่วนประกอบอื่นตามข้อ ๕ ด้วยก็ได้ แบ่งออกได้ดังนี้

(ก) ช็อกโกแลตชนิดไม่หวาน หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ไม่ใส่น้ำตาลและมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑) ของตารางในข้อ ๔

(ข) ช็อกโกแลต หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาลและมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๒) ของตารางในข้อ ๔

(ค) คูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลต หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาลและมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๓) ของตารางในข้อ ๔ เหมาะสำหรับใช้เคลือบอาหาร

(ง) ช็อกโกแลตชนิดหวาน หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาลและมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๔) ของตารางในข้อ ๔

(จ) ช็อกโกแลตนม หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ธาตุน้ำนมและมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๕) ของตารางในข้อ ๔

(ฉ) คูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลตนม หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ธาตุน้ำนม และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๖) ของตารางในข้อ ๔ เหมาะสำหรับใช้เคลือบอาหาร

(ช) ช็อกโกแลตนมที่มีปริมาณนมสูง หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ธาตุน้ำนม และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๗) ของตารางในข้อ ๔

(ซ) ช็อกโกแลตนมขาดมันเนย หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ธาตุน้ำนมขาดมันเนย และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๘) ของตารางในข้อ ๔

(ฌ) คูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลตนมขาดมันเนย หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ธาตุน้ำนมขาดมันเนย และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๙) ของตารางในข้อ ๔ เหมาะสำหรับใช้เคลือบอาหาร

(ญ) ช็อกโกแลตชนิดครีม หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ครีม ธาตุน้ำนม และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๐) ของตารางในข้อ ๔

(ฎ) ช็อกโกแลตชนิดเส้น หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๑) ของตารางในข้อ ๔

(ฏ) ช็อกโกแลตชนิดเกล็ด หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๒) ของตารางในข้อ ๔

(ฐ) ช็อกโกแลตนมชนิดเส้น หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ธาตุน้ำนมและมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๓) ของตารางในข้อ ๔

(ฑ) ช็อกโกแลตนมชนิดเกล็ด หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ธาตุน้ำนมและมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๔) ของตารางในข้อ ๔

ทั้งนี้ ให้หมายความรวมถึงช็อกโกแลตที่ใช้ไขมันอื่นแทนไขมันโกโก้บางส่วนตามปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย

(๒) ช็อกโกแลตปรุงแต่ง หมายความว่า ช็อกโกแลตตาม (๑) (ก) ถึง (ญ) ที่ปรุงแต่งด้วยกลิ่นรสที่กำหนดให้ใช้ได้ในข้อ ๑๐ ในปริมาณเพียงพอที่จะให้กลิ่นรสเฉพาะนั้น ๆ

(๓) ช็อกโกแลตผสม (composite chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตาม (๑) (ก) ถึง (ญ) หรือ (๒) ที่มีส่วนประกอบอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพผสมอยู่ด้วย สารที่เป็นส่วนผสมนี้จะต้องไม่เป็นแป้งและไขมัน เว้นแต่แป้งและไขมันนั้นจะเป็นส่วนผสมของส่วนประกอบที่ใช้เติมลงไป

(๔) ช็อกโกแลตใส่ไส้ (filled chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ซึ่งหุ้มด้วยช็อกโกแลตตาม (๑) (ก) ถึง (ญ) หรือ (๒) หรือ (๓) ทั้งนี้ไม่รวมถึงขนมที่มีแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก

(๕) ช็อกโกแลตขาว (white chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นจากไขมันโกโก้ (cocoa butter) นมผงและน้ำตาล มาผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสม ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นเนื้อเดียวกัน อาจใส่กลิ่น รส และ/หรือ ส่วนประกอบอื่นตามข้อ ๕ ด้วยก็ได้

ข้อ ๓ ช็อกโกแลตตามข้อ ๒ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของช็อกโกแลตนั้น ๆ

(๒) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๓) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๔) ตรวจไม่พบเชื้อราในอาหาร ๑ กรัม สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒

(๕) ไม่ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๖) ไม่มีการเจือสีใด ๆ ในช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) ข้อ ๒ (๒) และข้อ ๒ (๕)

(๗) ตรวจพบสารปนเปื้อนดังต่อไปนี้ไม่เกิน

(ก) สารหนู

๐.๕ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) (ข) ถึง (ฑ) ข้อ ๒ (๒) และข้อ ๒ (๕)

๑ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) (ก) ข้อ ๒ (๓) และข้อ ๒ (๔)

(ข) ทองแดง

๑๕ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) (ข) ถึง (ฑ) ข้อ ๒ (๒) และข้อ ๒ (๕)

๒๐ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๓) และข้อ ๒ (๔)

๓๐ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) (ก)

(ค) สังกะสี

๑ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม เว้นแต่ช็อกโกแลตชนิดไม่หวานตรวจพบได้ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม

ข้อ ๔ ช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ แล้วต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะตามตารางดังต่อไปนี้ด้วย

ส่วนประกอบเป็นร้อยละของน้ำหนัก คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ / ชนิด	ไขมันโกโก้	โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-Free Cocoa Solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solids)	มันเนย	ธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนย (ก)	ไขมันทั้งหมด	น้ำตาล
(๑) ช็อกโกแลตชนิดไม่หวาน	ตั้งแต่ ๕๐ ถึง ๕๘	(ค)	(ค)	(ข)	(ข)	(ค)	ห้ามใส่
(๒) ช็อกโกแลต	ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๕	(ข)	(ข)	(ค)	ปริมาณที่เหมาะสม
(๓) คูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลต	ไม่น้อยกว่า ๓๑	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๓๕	(ข)	(ข)	(ค)	ปริมาณที่เหมาะสม
(๔) ช็อกโกแลตชนิดหวาน	ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่น้อยกว่า ๓๐	(ข)	(ข)	(ค)	ปริมาณที่เหมาะสม
(๕) ช็อกโกแลตนม	(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่น้อยกว่า ๓.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๐.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่เกิน ๕๕
(๖) คูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลตนม	(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่น้อยกว่า ๓.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๐.๕	ไม่น้อยกว่า ๓๑	ไม่เกิน ๕๕
(๗) ช็อกโกแลตนมที่มีปริมาณนมสูง	(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่น้อยกว่า ๕	ไม่น้อยกว่า ๑๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่เกิน ๕๕
(๘) ช็อกโกแลตนมขาดมันเนย	(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่เกิน ๕๕
(๙) คูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลตนมขาดมันเนย	(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่เกิน ๐.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๑	ไม่เกิน ๕๕
(๑๐) ช็อกโกแลตชนิดครีม	(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่น้อยกว่า ๗	ตั้งแต่ ๓ ถึง ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่เกิน ๕๕
(๑๑) ช็อกโกแลตชนิดเส้น	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๒	(ข)	(ข)	(ค)	ปริมาณที่เหมาะสม
(๑๒) ช็อกโกแลตชนิดเกล็ด	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๒	(ข)	(ข)	(ค)	ปริมาณที่เหมาะสม
(๑๓) ช็อกโกแลตนมชนิดเส้น	(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่น้อยกว่า ๓.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๐.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่เกิน ๖๖
(๑๔) ช็อกโกแลตนมชนิดเกล็ด	(ค)	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่น้อยกว่า ๓.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๐.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่เกิน ๖๖

(ก) ธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนยที่เป็นส่วนประกอบตามธรรมชาติของนม
(ข) อาจใส่องค์ประกอบอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างของนมผงธรรมดาตามข้อ ๕ (๒)
(ค) ไม่กำหนดปริมาณ

ราชกิจจานุเบกษา ฉบับกฤษฎีกา พ.ศ.2522 พร้อมกฎหมาย กรอบระเบียบ และประกาศต่างๆ (ฉบับรัฐบาล) 2556

ข้อ ๕ ช็อกโกแลตปรุงแต่งตามข้อ ๒ (๒) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ และตาม (๑) ถึง (๑๐) ของตารางในข้อ ๔ แล้วแต่กรณีแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) ช็อกโกแลตที่ปรุงแต่งด้วยกลิ่นรสกาแฟ ต้องมีกาแฟแท้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก หรือกาแฟสำเร็จรูปไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก

(๒) ช็อกโกแลตที่ปรุงแต่งด้วยกลิ่นรสอื่น ๆ ต้องมีสิ่งที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสในปริมาณเพียงพอที่จะให้กลิ่นรสเฉพาะนั้น ๆ ได้

ข้อ ๖ ช็อกโกแลตผสมตามข้อ ๒ (๓) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ และตาม (๑) ถึง (๑๐) ของตารางในข้อ ๔ แล้วแต่กรณีแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้

(๑) มีช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) (ก) ถึง (ญ) เป็นส่วนผสมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก

(๒) มีส่วนผสมอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ แต่ไม่รวมถึงแป้งและไขมัน

(๓) การเติมส่วนผสมอื่น ให้เติมได้ในปริมาณดังต่อไปนี้

(ก) ไม่เกินร้อยละ ๔๐ ของน้ำหนัก กรณีส่วนผสมที่เติมลงไปนั้นไม่รวมเป็นเนื้อเดียวกันกับช็อกโกแลต

(ข) ไม่เกินร้อยละ ๓๐ ของน้ำหนัก กรณีส่วนผสมที่เติมลงไปนั้นรวมเป็นเนื้อเดียวกันกับช็อกโกแลต

(ค) ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรณีส่วนผสมที่เติมลงไปนั้นมีทั้งที่รวมเป็นเนื้อเดียวกัน และไม่รวมเป็นเนื้อเดียวกันกับช็อกโกแลต

ข้อ ๗ ช็อกโกแลตใส่ไส้ตามข้อ ๒ (๔) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ และตาม (๑) ถึง (๑๐) ของตารางในข้อ ๔ แล้วแต่กรณีแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) มีช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) (ก) ถึง (ญ) หรือช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๒) หรือข้อ ๒ (๓) เป็นส่วนผสมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ ของน้ำหนัก

(๒) ไส้ที่ถูกหุ้มด้วยช็อกโกแลต จะต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง หรือตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๘ ช็อกโกแลตขาวตามข้อ ๒ (๕) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) มีไขมันโกโก้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ

(๒) มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓.๕ ของน้ำหนัก คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ

(๓) มีธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐.๕ ของน้ำหนัก คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ

(๔) มีน้ำตาลไม่เกินร้อยละ ๕๕ ของน้ำหนัก

ข้อ ๙ ช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) ข้อ ๒ (๒) และข้อ ๒ (๕) อาจใส่ส่วนผสมอื่นได้ดังนี้

(๑) เครื่องเทศหรือเกลือในปริมาณเล็กน้อย

(๒) องค์ประกอบอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างของนมผงธรรมดา ในปริมาณไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ เฉพาะ

(ก) ช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) (ก) (ข) (ค) (ง) (ฎ) และ (ฏ)

(ข) ช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๕)

ข้อ ๑๐ ช็อกโกแลตตามข้อ ๒ อาจใช้วัตถุเจือปนอาหารได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ตามตารางดังต่อไปนี้ ยกเว้นสารแต่งกลิ่นรสช็อกโกแลตและนมที่สังเคราะห์ให้เหมือนธรรมชาติ

อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม)	ชนิดของช็อกโกแลต
๑	อิมัลซิไฟเออร์ (emulsifier)	(ก) โมโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมันที่ใช้รับประทานได้	๑๕,๐๐๐	สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) ข้อ ๒ (๒) และข้อ ๒ (๕)
		(ข) เลซิติน	๕,๐๐๐ ของส่วนประกอบของเลซิตินที่ไม่ละลายในอะซิโตน ๑๐,๐๐๐ ของส่วนประกอบของเลซิตินที่ไม่ละลายในอะซิโตน	สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) (ก) ถึง (ญ) สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) (ฎ) ถึง (๓) และข้อ ๒ (๕)
		(ค) เกลือแอมโมเนียมของกรดฟอสฟาทิดิก	๗,๐๐๐	สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) (ก) ถึง (๓) และข้อ ๒ (๕)

อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม)	ชนิดของช็อกโกแลต
		(ง) โพลิกลีเซอรอลโพลีริซิโนลีอิก	๕,๐๐๐	สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) (ก) ถึง (ฑ) และข้อ ๒ (๕)
		(จ) ซอร์บิแทนโมโนสเตียเรต	๑๐,๐๐๐	,,
		(ฉ) ซอร์บิแทนไตรสเตียเรต	๑๐,๐๐๐	,,
		(ช) โพลีออกซีเอทีลีน (๒๐) ซอร์บิแทนโมโนสเตียเรต	๑๐,๐๐๐	,,
			อีมัลซิไฟเออร์ ตาม (ก) ถึง (ช) จะใช้รวมกันได้ไม่เกิน ๑๕,๐๐๐	

อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม)	ชนิดของช็อกโกแลต
๒	การแต่งกลิ่นรส	(ก) วานิลลา	ปริมาณเล็กน้อยเพื่อปรับกลิ่นรส	สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ ๒ (๑) ข้อ ๒ (๒) และข้อ ๒ (๕)
		(ข) เอทิลวานิลลิน	,,	
		(ค) สารแต่งกลิ่นรสธรรมชาติชนิดอื่นและสารแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ให้เหมือนสารแต่งกลิ่นรสดังกล่าวตามประเภทหรือ	,,	

อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม)	ชนิดของช็อกโกแลต
		ชนิดที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา		

ข้อ ๑๑ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุช็อกโกแลตตามข้อ ๒ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๒ การแสดงฉลากของช็อกโกแลตตามข้อ ๒ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๙ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๙ เมษายน ๒๕๒๕ ยกเว้นข้อ ๓ ข้อ ๑๒ และข้อ ๑๔ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้

ข้อ ๑๓ ฉลากของช็อกโกแลตตามข้อ ๒ ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ เว้นแต่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะยกเว้นให้ไม่ต้องระบุข้อความใดข้อความหนึ่ง

(๑) ชื่อของช็อกโกแล็ต

(๒) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณี ช็อกโกแลตที่ผลิตในประเทศอาจแสดงสำนักงานแห่งใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ ในกรณีที่นำเข้าให้แสดงประเทศผู้ผลิตด้วย

(๓) ปริมาณสุทธิของช็อกโกแลต เป็นระบบเมตริก

(ก) ช็อกโกแลตที่เป็นผงหรือแห้งหรือก้อน ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(ข) ช็อกโกแลตที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(ค) ช็อกโกแลตที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้

(๔) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ และให้เรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย

(๕) เดือนและปีที่ผลิต หรือวัน เดือน และปีที่หมดอายุการใช้ โดยมีข้อความว่า "ผลิต" หรือ "หมดอายุ" แล้วแต่กรณีกำกับไว้ด้วย

(๖) คำแนะนำการเก็บรักษา ถ้ามี

(๗) วิธีปรุงเพื่อรับประทาน ถ้ามี

ช็อกโกแลตที่มีเนื้อที่ของฉลากทั้งแผ่นน้อยกว่า ๑๕ ตารางเซนติเมตร อาจไม่แสดงข้อความตามที่กำหนดใน (๓) (๕) (๖) และ (๗) ก็ได้ แต่ต้องแสดงไว้ที่หีบห่อของภาชนะที่บรรจุช็อกโกแลต

ข้อ ๑๔ ชื่อช็อกโกแลต ต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ ไม่เป็นเท็จ ไม่เป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ หรือขัดกับวัฒนธรรมอันดีงามของไทย หรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย และมีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน ขนาดตัวอักษรใกล้เคียงกัน ในกรณีที่ไม่อาจแสดงได้หมดในบรรทัดเดียวกันอาจแยกเป็นหลายบรรทัดก็ได้ หรือในกรณีที่ไม่อาจใช้ขนาดตัวอักษรใกล้เคียงกัน ให้ใช้ขนาดของตัวอักษรตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นสมควรก็ได้

ข้อ ๑๕ ผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความกำกับชื่อ แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๑) "ช็อกโกแลตชนิดไม่หวาน" สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ก)

(๒) "ช็อกโกแลต" สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ข)

(๓) "คูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลต" สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ค) และในกรณีที่คูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลตนั้นมีโกโก้ปราศจากไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๖ ของน้ำหนัก คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ อาจใช้ข้อความ "ดาร์คคูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลต (dark couverture chocolate)" กำกับชื่อก็ได้

(๔) "ช็อกโกแลตชนิดหวาน" หรือ "เพลนช็อกโกแลต" สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ง)

(๕) "ช็อกโกแลตนม" สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (จ)

(๖) "คูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลตนม" สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ฉ)

(๗) "ช็อกโกแลตนม" โดยแสดงปริมาณเป็นร้อยละของธาตุน้ำนมและโกโก้กำกับไว้ด้วย สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ช)

(๘) "ช็อกโกแลตนมขาดมันเนย" สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ช)

(๙) "คูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลตนมขาดมันเนย" สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ญ)

(๑๐) "ช็อกโกแลตชนิดครีม" สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ญ)

(๑๑) "ช็อกโกแลตชนิดเส้น" สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ฎ)

(๑๒) "ช็อกโกแลตชนิดเกล็ด" สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ฎ)

(๑๓) "ช็อกโกแลตนมชนิดเส้น" สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ฐ)

(๑๔) "ช็อกโกแลตนมชนิดเกล็ด" สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) (ฑ)

ข้อ ๑๖ ผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๒) หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความกำกับชื่อ แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๑) "ช็อกโกแลตรส ...." (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อกลิ่นรสที่ใช้ปรุงแต่ง) สำหรับช็อกโกแลตที่มีการใช้สารแต่งกลิ่นรสตามธรรมชาติ

(๒) "ช็อกโกแลตกลิ่น...." (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อกลิ่นรสที่ใช้ปรุงแต่ง) สำหรับช็อกโกแลตที่มีการใช้สารแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์

ข้อ ๑๗ ผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๓) หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความ "ช็อกโกแลตผสม" กำกับชื่อ และมีข้อความแสดงชนิดและปริมาณของส่วนประกอบที่เป็นส่วนผสมไว้ใต้ชื่อดังกล่าวด้วย

ข้อ ๑๘ ผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๔) หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความ "ช็อกโกแลตไส้ ...." (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของไส้) กำกับชื่อด้วย

ข้อ ๑๙ ผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๕) หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความ "ช็อกโกแลตขาว" กำกับชื่อด้วย

ข้อ ๒๐ ผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๒ (๑) ข้อ ๒ (๒) ข้อ ๒ (๓) และข้อ ๒ (๔) ที่ใช้ไขมันอื่นแทนไขมันโกโก้บางส่วน หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความตามข้อ ๑๕ ข้อ ๑๖ ข้อ ๑๗ และข้อ ๑๘ แล้วแต่กรณีกำกับชื่อด้วยและจะต้องแสดงข้อความ "ใช้ไขมัน..... .....% แทนไขมันโกโก้" (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดและปริมาณของไขมันที่ใช้แทนไขมันโกโก้) ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร และสีตัดกับสีพื้นของฉลากใต้ชื่อช็อกโกแลตนั้น ๆ ด้วย

ข้อ ๒๑ กรณีช็อกโกแลตหลายชนิดที่บรรจุในภาชนะเดียวกัน (assorted chocolate) หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความ "ช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ" กำกับชื่อ และมีข้อความแสดงจำนวนและชนิดของช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ ที่บรรจุไว้บนฉลากด้วย

ข้อ ๒๒ ในกรณีที่มีชื่อของช็อกโกแลตตามข้อ ๒ เป็นภาษาต่างประเทศด้วย ขนาดของตัวอักษรที่แสดงชื่อที่เป็นภาษาไทยต้องมีขนาดไม่เล็กกว่าตัวอักษรที่แสดงชื่อเป็นภาษาต่างประเทศ

ข้อ ๒๓ การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลาก ต้องใช้สีที่ตัดกัน ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน ขนาดของตัวอักษรหรือบริเวณพื้นที่ในฉลากที่ระบุข้อความนั้น ต้องมีขนาดตัวอักษรสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก

ข้อ ๒๔ การผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่ายซ็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์ที่มีซ็อกโกแลตเป็นส่วนผสม หากซ็อกโกแลตนั้นไม่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามที่ได้กำหนดไว้ในประกาศฉบับนี้ ห้ามมิให้แสดงคำว่า "ซ็อกโกแลต" ไว้ที่ส่วนใดส่วนหนึ่งของฉลาก

ข้อ ๒๕ ประกาศฉบับนี้

(๑) ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

(๒) ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ซึ่งซ็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ที่มีซ็อกโกแลตเป็นส่วนประกอบรวมทั้งผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ที่ได้ผลิต นำเข้าซึ่งซ็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ที่มีซ็อกโกแลตเป็นส่วนประกอบอยู่ก่อนหรือในวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ที่ได้จัดทำฉลากไว้ใช้ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ และฉลากนั้นมีข้อความไม่ถูกต้องตามที่กำหนดไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ยื่นคำขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงให้ถูกต้องภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้คงใช้ฉลากนั้นไปพลางก่อนจนกว่าจะได้รับอนุญาต หรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาตให้ใช้ฉลากนั้นต่อไป

ในการอนุญาตให้ใช้ฉลากใหม่ตามวรรคหนึ่ง ถ้าปรากฏว่าฉลากเดิมที่ได้จัดทำไว้ใช้ก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ใช้บังคับยังเหลืออยู่ และไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ผู้อนุญาตจะอนุญาตให้ใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะหมดก็ได้ แต่ต้องไม่เกินหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๒๗

มารุต บุนนาค
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับพิเศษ หน้า ๑๕
เล่ม ๑๐๒ ตอนที่ ๑๑๗ ราชกิจจานุเบกษา ๒ กันยายน ๒๕๒๘

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๙๒ (พ.ศ. ๒๕๒๘)

เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๖) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามมิให้ใช้สิ่งใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร ลงวันที่ ๒๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๒๒

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดการใช้ถุงพลาสติกหรือแผ่นพลาสติกเป็นภาชนะบรรจุอาหาร ลงวันที่ ๒๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๒๒

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๗ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดลักษณะคุณภาพมาตรฐานภาชนะเครื่องเคลือบดินเผา หรือเครื่องโลหะเคลือบที่ใช้บรรจุอาหาร ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

(๑) ภาชนะบรรจุ หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อหรือด้วยวิธีใด ๆ และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกด้วย

(๒) ภาชนะเซรามิก หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อโลหะ อนินทรีย์ที่คงตัวหลังจากเผาผนึกหรือหลอมตัวที่อุณหภูมิสูง ที่ใช้เป็นภาชนะบรรจุ

(๓) ภาชนะโลหะเคลือบ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ใช้สารเคมีเคลือบบนพื้นผิวโลหะที่ขึ้นรูปแล้วเพื่อป้องกันการสึกกร่อน ที่ใช้เป็นภาชนะบรรจุ

ข้อ ๓ ภาชนะเซรามิกและภาชนะโลหะเคลือบ ได้แก่

(๑) ภาชนะแบบแบน หมายความว่า ภาชนะซึ่งมีความลึกไม่เกิน ๒๕ มิลลิเมตร เมื่อวัดในแนวดิ่งจากจุดลึกที่สุดภายในภาชนะถึงแนวระดับราบของขอบริมบนสุดของภาชนะ

(๒) ภาชนะแบบลึก หมายความว่า ภาชนะซึ่งมีความลึกเมื่อวัดตาม (๑) แล้วเกิน ๒๕ มิลลิเมตร

(ก) ภาชนะแบบลึกขนาดเล็ก หมายความว่า ภาชนะที่มีความจุน้อยกว่า ๑.๑ ลิตร

(ข) ภาชนะแบบลึกขนาดใหญ่ หมายความว่า ภาชนะที่มีความจุตั้งแต่ ๑.๑ ลิตร ขึ้นไป

(๓) ภาชนะบรรจุอาหารสำหรับทารก หมายความว่า ภาชนะซึ่งใช้บรรจุอาหารของเด็กตั้งแต่แรกเกิดจนถึง ๑๒ เดือน

(๔) ภาชนะหุงต้ม หมายความว่า ภาชนะซึ่งผลิตขึ้นให้ทนต่อความร้อนที่ใช้ในการประกอบอาหาร

ข้อ ๔ ภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) สะอาด

(๒) ไม่เคยใช้บรรจุหรือใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว เซรามิก โลหะเคลือบ หรือพลาสติก แต่ทั้งนี้ต้องไม่มีลักษณะต้องห้ามตามข้อ ๗ และข้อ ๘

(๓) ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๔) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๕) ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

ข้อ ๕ ภาชนะบรรจุที่ทำด้วยพลาสติก นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ด้วย

พลาสติกที่เป็นแผ่นหรือเป็นถุง และนำมาใช้เป็นภาชนะบรรจุอาหาร ต้องไม่ทำขึ้นจากพลาสติกที่ใช้แล้ว และไม่มีสีใด ๆ เจือปน ยกเว้นในกรณี ดังต่อไปนี้

(๑) พลาสติกชนิดลามิเนต (Laminate) เฉพาะชั้นที่ไม่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร

(๒) พลาสติกที่ใช้บรรจุผลไม้ชนิดที่มีเปลือก

ข้อ ๖ ภาชนะบรรจุที่เป็นภาชนะเซรามิกหรือภาชนะโลหะเคลือบ นอกจากจะต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานของตะกั่วและแคดเมี่ยม โดยตรวจพบปริมาณโลหะที่ละลายออกมาเมื่อวิเคราะห์โดยวิธีตามที่กำหนดในหนังสือเอโอเอซี (Association of Official Analytical Chemists) ของประเทศสหรัฐอเมริกา ฉบับพิมพ์ครั้งที่ ๑๓ ปี ค.ศ. ๑๙๘๐

ข้อ ๒๕.๐๓๑ ถึงข้อ ๒๕.๐๓๔ เว้นแต่ภาชนะหุงต้มเมื่อวิเคราะห์โดยวิธีตามที่กำหนดในวารสารเอโอเอซี ของประเทศสหรัฐอเมริกา ฉบับปี ค.ศ. ๑๙๙๓ ฉบับที่ ๖๖ ตอนที่ ๓ หน้าที่ ๖๑๐ ถึงหน้า ๖๑๙ ได้ไม่เกินข้อกำหนดตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๗ ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยใช้บรรจุหรือหุ้มห่อปุ๋ย สารมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพเป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ข้อ ๘ ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นเพื่อใช้บรรจุสิ่งของอย่างอื่นที่มิใช่อาหาร หรือมีรูปรอยประดิษฐ์ หรือข้อความใดที่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญของอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะนั้นเป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ กรกฎาคม ๒๕๒๘

มารุต บุนนาค
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข 1

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 92 (พ.ศ. 2528)

ชนิดของพลาสติก / รายละเอียด	ปริมาณสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)								
	โพลีไวนิลคลอไรด์ (Polyvinyl-chloride)	โพลีเอทธิลีน โพลีโปรปีลีน (Polyethylene Polypropylene)	โพลีสไตรีน (Polystyrene)	โพลีไวนิลิดีนคลอไรด์ (Polyvinylidene choloride)	โพลีเอทธิลีนเทอราฟ์ทาลเลต (Polyethylene teraphthalate)	พลาสติกชนิดอื่น	ชนิดลามิเนตซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิดโพลีเอทธิลีน เช่น ภาชนะบรรจุนมหรือเครื่องดื่ม	เมลามีน (Melamine)	ชนิดลามิเนตพลาสติกล้วนซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิดโพลีสไตรีน สำหรับบรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นมและเครื่องดื่ม
(ก) สะกัว	100	100	100	100	100	–	20	–	20
(ข) แคดเมียม	100	100	100	100	100	–	–	–	–
(ค) แบเรียม	–	–	–	100	–	–	–	–	–
(ง) สารประกอบไดบิวทิลทิน (Dibutyltin Compound)	100	–	–	–	–	–	–	–	–
(จ) ครีซิลฟอสเฟต (Cresyl phosphate)	1,000	–	–	–	–	–	–	–	–
(ฉ) ไวนิลคลอไรด์โมโนเมอร์	1	–	–	–	–	–	–	–	–
(ช) ไวนิลิดีนคลอไรด์ (Vinylidene Chloride)	–	–	–	6	–	–	–	–	–
(ซ) สารระเหยได้ (Volatile substances) คือ โทลูอีน (Toluene) เอทิลเบนซีน (Ethyl benzene) ไอโซโปรปีลเบนซีน (Isopropyl benzene) นอร์มัลโปรปีลเบนซีน (n-propyl benzene) และสไตรีน (Styrene)	–	–	5,000 (2,000)**	–	–	–	–	–	1,500

– 2 –

ชนิดของพลาสติก / รายละเอียด	ปริมาณสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)								
	โพลีไวนิลคลอไรด์ (Polyvinyl-chloride)	โพลีเอทธิลีน โพลีโปรปิลีน (Polyethy-lene Polypropy-lene)	โพลีสไตรีน (Polysty-rene)	โพลีไวนิลิดีนคลอไรด์ (Polyviny-lidene cholride)	โพลีเอทธิลีนเทอราพ์ทาลเลต (Polyethy-lene teraph thalate)	พลาสติกชนิดอื่น	ชนิดลามิเนตซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิดโพลีเอทธิลีน เช่น ภาชนะบรรจุนมหรือเครื่องดื่ม	เมลามิน (Melamine)	ชนิดลามิเนตหรือพลาสติกล้วนซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิดโพลีสไตรีน สำหรับบรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นมและเครื่องดื่ม
(ฌ) ฟีนอล (Phenol)	–	–	–	–	–	30	–	ต้องไม่พบ*	–
(ญ) ฟอร์มาลดีไฮด์ (Formaldehyde)	–	–	–	–	–	4	–	ต้องไม่พบ*	–
(ฎ) พลวง (Antimony)	–	–	–	–	0.05	–	–	–	–
(ฏ) เยอร์มาเนียม (Germanium)	–	–	–	–	0.1	–	–	–	–
(ฐ) โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	1	1	1	1	1	1	1	1*	
(ฑ) โพแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกริยา ($KMnO_2$ Reducing Substance)	10	10	10	10	10	10	5	10*	5
(ฒ) สารตกค้างที่ระเหยได้ในน้ำ (กรณีอาหารที่มีค่าความเป็นกรด–ด่างเกิน 5)	30	30	30	30	30	–	15	30*	15
(ณ) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในกรดอะซีติก ความเข้มข้นร้อยละ 4 (กรณีอาหารที่มีค่าความเป็นกรด–ด่างไม่เกิน 5)	30	30	30	30	30	30	15	30*	15

– 3 –

ชนิดของพลาสติก / รายละเอียด	ปริมาณสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)								
	โพลีไวนิลคลอไรด์ (Polyvinyl-chloride)	โพลีเอทธิลีน โพลีโปรปีลีน (Polyethy-lene Polypropy-lene)	โพลีสไตรีน (Polysty-rene)	โพลีไวนิลิดีนคลอไรด์ (Polyviny-lidene chloride)	โพลีเอทธิลีนเทอราฟ์ทาลเลต (Polyethy-lene teraph thalate)	พลาสติกชนิดอื่น	ชนิดลามิเนต ซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิดโพลีเอทธิลีน เช่น ภาชนะบรรจุนมหรือเครื่องดื่ม	เมลามีน (Melamine)	ชนิดลามิเนตหรือพลาสติกล้วน ซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิดโพลีสไตรีน สำหรับบรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นมและเครื่องดื่ม
(ค) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในแอลกอฮอล์ ความเข้มข้นร้อยละ 20 (กรณีเป็นอาหารที่มีแอลกอฮอล์)	30	30	30	30	30	–	15	30*	15
(ต) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในนอร์มัลเฮปเทน (n-heptane) (กรณีไขมัน น้ำมัน และอาหารที่มีไขมัน)	150	150 (30)**	240	30	30	–	15	30*	15
(ถ) สารหนู	–	–	–	–	–	–	2	–	2
(ท) สารที่สกัดด้วยนอร์มัลเฮกเซน (Extracts by n-Hexane)	–	–	–	–	–	–	26,000	–	–
(ธ) สารที่ละลายได้ในไซลีน	–	–	–	–	–	–	113,000	–	–

หมายเหตุ * ต้องวิเคราะห์ที่อุณหภูมิใช้งาน

– ไม่ต้องวิเคราะห์ตามรายการนั้น

( ) ** กรณีที่ใช้งานที่อุณหภูมิสูงกว่า 100 องศาเซลเซียส

บัญชีหมายเลข 2

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 92 (พ.ศ. 2528)

ผลิตภัณฑ์	ตะกั่ว (มิลลิกรัมต่อลิตร)	แคดเมียม (มิลลิกรัมต่อลิตร)
ภาชนะแบบแบน	7	0.7
ภาชนะแบบลึกขนาดเล็ก	5.0	0.5
ภาชนะแบบลึกขนาดใหญ่	2.5	0.25
ภาชนะบรรจุอาหารสำหรับทารก	2.5	0.25
ภาชนะหุงต้ม	5.0	0.5

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ ๙๙ (พ.ศ. ๒๕๒๙)
เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๐ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง กำหนดมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ลงวันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๗

ข้อ ๒ ให้อาหารที่มีสารปนเปื้อนที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่ายเป็นอาหารที่กำหนดมาตรฐาน

ข้อ ๓ สารปนเปื้อน หมายความว่า สารที่ปนเปื้อนกับอาหาร ซึ่งเกิดจากกระบวนการผลิต กรรมวิธีการผลิต โรงงานหรือสถานที่ผลิต การดูแลรักษา การบรรจุ การขนส่งหรือการเก็บรักษา หรือเกิดเนื่องจากการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม

ข้อ ๔ อาหารที่มีสารปนเปื้อนต้องมีมาตรฐานโดยตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

(๑) โลหะ

(ก) ดีบุก ๒๕๐ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(ข) สังกะสี ๑๐๐ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(ค) ทองแดง ๒๐ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(ง) ตะกั่ว ๑ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม เว้นแต่อาหารที่มีสารตะกั่วปนเปื้อนตามธรรมชาติในปริมาณสูง ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(จ) สารหนู ๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(ฉ) ปรอท ๐.๕ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับอาหารทะเล และไม่เกิน ๐.๐๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับอาหารอื่น

(๒) อฟลาทอกซิน ๒๐ ไมโครกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๓) สารปนเปื้อนอื่น ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๕ ประกาศฉบับนี้มิให้ใช้บังคับแก่อาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ที่ได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดให้เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ หรืออาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และในประกาศกระทรวงสาธารณสุขได้กำหนดปริมาณของสารปนเปื้อนไว้โดยเฉพาะ หรือกำหนดไว้เป็นอย่างอื่นแล้ว

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ มกราคม ๒๕๒๙

มารุต บุนนาค

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๐๐ (พ.ศ. ๒๕๒๙)

เรื่อง การแสดงฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

วุ้นสำเร็จรูป หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะนุ่มและยืดหยุ่นเป็นวุ้น ทำจากน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก และอาจมีน้ำผลไม้ผสมอยู่ หรือปรุงแต่งด้วยสีหรือสารแต่งกลิ่นรสอีกด้วยก็ได้ และให้หมายความรวมถึงวุ้นสำเร็จรูปที่เป็นชนิดแห้งด้วย

ขนมเยลลี่ หมายความว่า วุ้นสำเร็จรูปที่มีน้ำผลไม้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก และไม่เกินร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก และให้หมายความรวมถึงขนมเยลลี่ที่เป็นชนิดแห้งด้วย

น้ำผลไม้ หมายความว่า น้ำผลไม้ล้วนที่ได้จากการคั้นหรือสกัดจากผลไม้ หรือทำจากน้ำผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี หรือทำให้เข้มข้นหรือแช่แข็ง ซึ่งผ่านการกรองแล้ว และให้หมายความรวมถึงผักที่เหมาะสมในการทำวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ด้วย

ข้อ ๓ การแสดงฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๙ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๕ ยกเว้นข้อ ๓ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้

ข้อ ๔ ฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้

(๑) ชื่ออาหาร

(๒) เลขทะเบียนตำรับอาหาร (ถ้ามี)

(๓) ชื่อของวัตถุที่เป็นตัวทำให้นุ่มและยืดหยุ่นเป็นวุ้น ไว้ในวงเล็บกำกับชื่ออาหาร

(๔) ปริมาณเป็นร้อยละของน้ำหนักของน้ำผลไม้ที่เป็นส่วนประกอบกำกับชื่อไว้ด้วย กรณีที่เป็นขนมเยลลี่

(๕) ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต หรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณี วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่ผลิตในประเทศอาจแสดงสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ สำหรับวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่นำเข้าให้แสดงประเทศผู้ผลิตด้วย

(๖) ปริมาณสุทธิเป็นระบบเมตริก

(ก) อาหารที่เป็นผง หรือแห้ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(ข) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้

(๗) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ

(๘) วัน เดือน และปีที่หมดอายุโดยมีคำว่า "หมดอายุ" กำกับไว้ด้วย เว้นแต่ขนมเยลลี่และวุ้นสำเร็จรูปชนิดแห้ง อาจแสดงวัน เดือน และปีที่ผลิต หรือ เดือน และปีที่หมดอายุ โดยมีคำว่า "ผลิต" หรือ "หมดอายุ" กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี

(๙) วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)

(๑๐) คำเตือนในการบริโภค (ถ้ามี)

(๑๑) คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

(๑๒) ข้อความว่า "เจือสีธรรมชาติ" หรือ "เจือสีสังเคราะห์" ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี

(๑๓) ข้อความว่า "แต่งกลิ่นธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นสังเคราะห์" "แต่งรสธรรมชาติ" หรือ "แต่งรสเลียนธรรมชาติ" ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี

(๑๔) ข้อความว่า "ใช้วัตถุกันเสีย" ถ้ามีการใช้

(๑๕) ข้อความว่า "เด็กควรบริโภคแต่น้อย" ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาด ๕ มิลลิเมตร ในกรอบพื้นสีขาว ในกรณีที่เป็นวุ้นสำเร็จรูป

ข้อ ๕ ประกาศฉบับนี้

(๑) ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

(๒) ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ซึ่งวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากไว้แล้ว หรือที่ได้จัดทำฉลากไว้ใช้ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้

ใช้บังคับ ยื่นคำขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงให้ถูกต้องหรือขอใช้ฉลากภายในหกสิบวันนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้ว ให้คงใช้ฉลากนั้นไปพลางก่อนได้จนกว่าจะได้รับอนุญาตหรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาตให้ใช้ฉลากนั้นต่อไป

ในการอนุญาตให้ใช้ฉลากใหม่ตามวรรคหนึ่ง ถ้าปรากฏว่าฉลากเดิมที่ได้จัดทำไว้ใช้ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับเหลืออยู่ และไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ผู้อนุญาตจะอนุญาตให้ใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะหมดก็ได้ แต่ต้องไม่เกินหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ เมษายน ๒๕๒๙
เทอดพงษ์ ไชยนันทน์
รัฐมนตรีช่วยว่าการ ฯ รักษาราชการแทน
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๑๗ (พ.ศ. ๒๕๓๒)

เรื่อง ขวดนม

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของขวดนมที่ใช้สำหรับทารกและเด็ก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๖) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ขวดนม หมายความว่า ภาชนะที่ใช้เฉพาะสำหรับการบรรจุนมหรือของเหลวอื่น เพื่อการบริโภคของทารกและเด็ก ซึ่งประกอบด้วยขวด ฝา หัวนมยาง และฝาครอบหัวนมยาง และให้หมายความรวมถึงภาชนะรูปแบบอื่น ๆ ที่ทำขึ้นโดยมีเจตนาที่จะใช้ทำนองเดียวกับขวดนมด้วย

ข้อ ๒ ขวดและภาชนะรูปแบบอื่น ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังนี้

(๑) สะอาด

(๒) ใสไม่มีสี

(๓) ในกรณีที่ทำด้วยพลาสติกต้องเป็นพลาสติกชนิดโพลีคาร์บอเนตที่ทนความร้อนที่ใช้ต้มได้มีความทนทานต่อการใช้งานได้หลาย ๆ ครั้ง และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศด้วย

ในกรณีที่ทำด้วยพลาสติกชนิดอื่นหรือวัสดุอื่น ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๔) รูปแบบต้องเป็นไปตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๓ หัวนมยางและฝาครอบหัวนมยาง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังนี้

(๑) สะอาด

(๒) ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

(๓) ฝาและฝาครอบหัวนมยางที่ทำด้วยพลาสติก ต้องเป็นพลาสติกชนิดโพลีคาร์บอเนตที่ทนความร้อนที่ใช้ต้มได้ มีความทนทานต่อการใช้งานได้หลาย ๆ ครั้ง และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ด้วย

ในกรณีที่ทำด้วยพลาสติกชนิดอื่นหรือวัสดุอื่น ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๔) หัวนมยางต้องทนความร้อนที่ใช้ต้มได้ มีความทนทานต่อแรงดึงตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศ

ข้อ ๔ การตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจายของวัสดุที่ใช้ทำขวดนมให้วิเคราะห์ โดยวิธีการตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ มกราคม ๒๕๓๒

ชวน หลีกภัย

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข ๑

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๑๗ (พ.ศ. ๒๕๓๒)

ตารางที่ ๑ คุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อพลาสติก

ชนิดพลาสติก / รายละเอียด	โพลีคาร์บอเนต ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม)
(ก) ตะกั่ว	๒๐
(ข) แคดเมี่ยม	๒๐

ตารางที่ ๒ คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย

ชนิดพลาสติก / รายละเอียด	โพลีคาร์บอเนต ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ ลูกบาศก์เดซิเมตรของสารละลาย)
(ก) โลหะหนัก(คำนวณเป็นตะกั่ว)	๑
(ข) โพแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกริยา	๙
(ค) สารตกค้างที่ระเหยได้ในน้ำ(กรณีที่อาหารที่มีความเป็นกรด–ด่างเกิน ๙)	๑๕
(ง) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในกรดอะซีติก (กรณีอาหารที่มีค่าความเป็นกรด–ด่างไม่เกิน ๙)	๑๕

บัญชีหมายเลข ๒

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๑๗ (พ.ศ. ๒๕๓๒)

ตารางที่ ๑ คุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อยาง

รายละเอียด	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม)
(ก) ตะกั่ว	๑๐
(ข) แคดเมียม	๑๐
(ค) ไนโตรซามีน	๐.๐๑

ตารางที่ ๒ คุณภาพหรือมาตรฐานของการแพร่กระจาย

รายละเอียด	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ ลูกบาศก์-เดซิเมตรของสารละลาย)
(ก) พีนอล	๕
(ข) ฟอร์มาลดีไฮด์	๔
(ค) สังกะสี	๑
(ง) โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	๑
(จ) สารตกค้างที่ระเหยได้ในน้ำ	๔๐

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๒๑ (พ.ศ. ๒๕๓๒)

เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

โดยที่เป็นการสมควรควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

บรรดาข้อกำหนดเกี่ยวกับอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๐ (พ.ศ. ๒๕๒๙) ซึ่งมีกำหนดไว้แล้วในประกาศนี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับประกาศนี้ ให้ใช้ประกาศนี้แทน

ข้อ ๒ อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก หมายความว่า อาหารที่ใช้เฉพาะเพื่อควบคุมหรือลดน้ำหนัก แบ่งออกเป็น ๒ ประเภท คือ

(๑) อาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้กินแทนอาหารที่ใช้กินตามปกติใน ๑ มื้อ หรือมากกว่า ๑ มื้อ หรือแทนอาหารทั้งวัน

(๒) อาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้กินแทนอาหารบางส่วน ได้แก่

(ก) อาหารที่ถูกลดพลังงาน

(ข) อาหารที่ให้พลังงานต่ำ

ทั้งนี้ไม่รวมถึงเครื่องดื่มตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๒ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๗ กันยายน ๒๕๒๔ ที่มีการใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล

อาหารตามวรรคหนึ่งให้รวมถึงวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด และวัตถุที่ได้จากการผสมระหว่างวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด กับวัตถุอื่นซึ่งเมื่อรวมรสหวานเข้าด้วยกันแล้วมากกว่าน้ำตาลทรายในปริมาณเท่ากัน

ข้อ ๓ อาหารตามข้อ ๒ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของอาหารนั้น

(๒) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๙ ของน้ำหนักสำหรับอาหารชนิดแห้ง

(๓) ไม่มีฮอร์โมนหรือสารปฏิชีวนะ

(๔) ไม่มียีสต์และเชื้อรา

(๕) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๖) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๔ อาหารตามข้อ ๒ (๑) เมื่ออยู่ในสภาพพร้อมบริโภค นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) มีพลังงานระหว่าง ๒๐๐ – ๔๐๐ กิโลแคลอรี (๘๓๖ – ๑๖๗๒ กิโลจูล) ต่อการรับประทาน ๑ มื้อ

(๒) มีพลังงานที่ได้จากสารโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ และไม่เกินร้อยละ ๕๐ ของพลังงานทั้งหมด

(๓) โปรตีนที่มีอยู่จะต้องมีคุณค่าทางโภชนาการเทียบเท่าเคซีน

(ก) ในกรณีที่จะใช้สารโปรตีนอื่นที่มีคุณค่าทางโภชนาการไม่เทียบเท่ากับเคซีน สารโปรตีนที่ใช้นั้นต้องมีอัตราส่วนของโปรตีนที่จะนำไปใช้ประโยชน์ได้ (Protein Efficiency Ratio, PER) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๕ ของเคซีน และจะต้องปรับคุณภาพของโปรตีนดังกล่าวให้มีคุณค่าเทียบเท่าเคซีน

(ข) การเติมกรดอมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย (Essential amino acid) เพื่อปรับปรุงคุณภาพของโปรตีน อาจทำได้ในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว และต้องเป็นกรดอมิโนแบบแอล ทั้งนี้จะต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย

(๔) มีพลังงานที่ได้จากสารไขมันไม่เกินร้อยละ ๓๐ ของพลังงานทั้งหมด และต้องมาจากกรดไลโนลีอิคในรูปของกลีเซอร์ไรด์ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓ ของพลังงานทั้งหมด

(๕) มีสารคาร์โบไฮเดรทซึ่งอยู่ในรูปของน้ำตาล และ/หรือ น้ำตาลแอลกอฮอล์ (Sugar alcohol) ไม่เกินร้อยละ ๓๐ ของน้ำหนักยกเว้นอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักชนิดเหลว

(๖) มีวิตามินชนิดต่าง ๆ ต่อ ๑,๐๐๐ กิโลแคลอรี (๔,๑๘๐ กิโลจูล) ในปริมาณดังต่อไปนี้

(ก) วิตามินเอ ไม่น้อยกว่า ๕,๐๐๐ หน่วยสากล หรือ เบตา – แคโรทีน (B – carotine) ในปริมาณที่เทียบเท่า

(ข) วิตามินอี ไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยสากล

(ค) วิตามินซี ไม่น้อยกว่า ๖๐ มิลลิกรัม

(ง) วิตามินบี ๑ ไม่น้อยกว่า ๑.๕ มิลลิกรัม

(จ) วิตามินบี ๒ ไม่น้อยกว่า ๑.๗ มิลลิกรัม

(ฉ) ไนอะซีน ไม่น้อยกว่า ๒๐ มิลลิกรัม

(ช) วิตามินบี ๖ ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิกรัม

(ซ) วิตามินบี ๑๒ ไม่น้อยกว่า ๖ ไมโครกรัม

(ฌ) กรดโฟลิก ไม่น้อยกว่า ๐.๔ มิลลิกรัม

(ญ) ไบโอติน ไม่น้อยกว่า ๐.๓ ไมโครกรัม

(ฎ) กรดแพนโทธีนิก ไม่น้อยกว่า ๑๐ มิลลิกรัม

(๗) มีเกลือแร่ชนิดต่าง ๆ ต่อ ๑,๐๐๐ กิโลแคลอรี (๔,๑๘๐ กิโลจูล) ในปริมาณดังต่อไปนี้

(ก) แคลเซียม ไม่น้อยกว่า ๑ กรัม

(ข) ฟอสฟอรัส ไม่น้อยกว่า ๑ กรัม

(ค) เหล็ก ไม่น้อยกว่า ๑๘ มิลลิกรัม

(ง) ไอโอดีน ไม่น้อยกว่า ๑๕๐ ไมโครกรัม

(จ) แมกนีเซียม ไม่น้อยกว่า ๔๐๐ มิลลิกรัม

(ฉ) ทองแดง ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิกรัม

(ช) สังกะสี ไม่น้อยกว่า ๑๕ มิลลิกรัม
(ซ) โพแทสเซียม ไม่น้อยกว่า ๑.๒ กรัม
(ฌ) แมงกานีส ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิกรัม
(ญ) โซเดียม ไม่น้อยกว่า ๑ กรัม

ข้อ ๕ อาหารตามข้อ ๒ (๒) (ก) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนตามลักษณะของอาหารนั้น

(๒) มีพลังงานไม่เกินร้อยละ ๖๖ $\frac{๒}{๓}$ ของอาหารนั้นก่อนถูกลดพลังงาน

(๓) มีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๖ อาหารตามข้อ ๒ (๒) (ข) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) มีพลังงานไม่เกิน ๔๐ กิโลแคลอรี่ (๑๖๗.๒ กิโลจูล) ต่อส่วนที่กำหนดให้รับประทาน (Specified serving)

(๒) มีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๗ อาหารตามข้อ ๒ วรรคสอง นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย

ข้อ ๘ การใช้สีผสมอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร และภาชนะบรรจุ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องสีผสมอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร และภาชนะบรรจุ แล้วแต่กรณี

ข้อ ๙ การแสดงฉลากของอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๙ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๕ (พ.ศ. ๒๕๒๙) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๙ และให้ปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย

ข้อ ๑๐ ฉลากของอาหารตามข้อ ๒ (๑) ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้

(๑) ข้อความว่า "อาหารควบคุมหรือลดน้ำหนัก" ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๓ มิลลิเมตร กำกับชื่ออาหาร เว้นแต่อาหารที่มีการใช้ข้อความดังกล่าวเป็นชื่อของอาหารแล้ว

(๒) ข้อความว่า "กินอาหารนี้โดยมิได้อยู่ภายใต้การดูแลของแพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนบำบัดอาจเกิดอันตราย" ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดงขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร

(๓) ข้อความว่า "ใช้สำหรับผู้ใหญ่เท่านั้น"

(๔) ชนิดและปริมาณของส่วนประกอบที่ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ (non nutritive ingredient)

(๕) คุณค่าทางโภชนาการและพลังงานที่ได้รับต่อการกิน ๑ ครั้ง

(๖) ข้อความว่า "ควรกินวันละไม่ต่ำกว่า ๘๐๐ กิโลแคลอรี่ (๓๓๔๔ กิโลจูล)"

(๗) วิธีใช้และข้อแนะนำ หรือข้อควรปฏิบัติในการใช้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนบำบัดอย่างละเอียด ในกรณีที่ไม่สามารถแสดงข้อแนะนำหรือข้อควรปฏิบัติดังกล่าวที่ฉลากได้ให้จัดทำเป็นคู่มือหรือเอกสารกำกับไว้

ข้อ ๑๑ ฉลากของอาหารตามข้อ ๒ (๒) (ก) ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้

(๑) ข้อความว่า "อาหารลดพลังงาน" ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๓ มิลลิเมตร กำกับชื่ออาหาร เว้นแต่อาหารที่มีการใช้ข้อความดังกล่าวเป็นชื่อของอาหารแล้ว

(๒) ข้อความว่า "ห้ามกินแทนอาหารมื้อใดมื้อหนึ่ง" ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร

(๓) ข้อความว่า "กินอาหารนี้โดยมิได้อยู่ภายใต้การดูแลของแพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนบำบัดอาจเกิดอันตราย" ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดงขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร

(๔) ข้อความว่า "ใช้สำหรับผู้ใหญ่เท่านั้น"

(๕) ชนิดและปริมาณของส่วนประกอบที่ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ

(๖) คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร

(๗) วิธีใช้และข้อแนะนำหรือข้อควรปฏิบัติในการใช้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนบำบัดอย่างละเอียด ในกรณีที่ไม่สามารถแสดงข้อแนะนำหรือข้อควรปฏิบัติดังกล่าวที่ฉลากได้ ให้จัดทำเป็นคู่มือหรือเอกสารกำกับไว้

ข้อ ๑๒ ฉลากของอาหารตามข้อ ๒ (๒) (ข) ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้

(๑) ข้อความว่า "อาหารพลังงานต่ำ" ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๓ มิลลิเมตร กำกับชื่ออาหาร เว้นแต่อาหารที่ใช้ข้อความดังกล่าวเป็นชื่ออาหารแล้ว

(๒) ข้อความว่า "ห้ามกินแทนอาหารมื้อใดมื้อหนึ่ง" ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดงขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร

(๓) ข้อความว่า "กินอาหารนี้โดยมิได้อยู่ภายใต้การดูแลของแพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนบำบัดอาจเกิดอันตราย" ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดงขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร

(๔) ข้อความว่า "ใช้สำหรับผู้ใหญ่เท่านั้น"

(๕) ชนิดและปริมาณของส่วนประกอบที่ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ

(๖) คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร

(๗) วิธีใช้และข้อแนะนำ หรือข้อควรปฏิบัติในการใช้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนบำบัดอย่างละเอียด ในกรณีที่ไม่สามารถแสดงข้อแนะนำหรือข้อควรปฏิบัติดังกล่าวที่ฉลากได้ให้จัดทำเป็นคู่มือหรือเอกสารกำกับไว้

ข้อ ๑๓ ฉลากของอาหารตามข้อ ๒ วรรคสอง ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๑) ข้อความว่า "วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล" ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๓ มิลลิเมตร กำกับชื่ออาหาร เว้นแต่กรณีที่ใช้ข้อความดังกล่าวเป็นชื่อของอาหารแล้ว

(๒) ข้อความว่า "ใช้สำหรับผู้ใหญ่เท่านั้น"

(๓) ชนิดและปริมาณของส่วนประกอบที่ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ

(๔) วิธีใช้และข้อแนะนำ หรือข้อควรปฏิบัติในการใช้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนบำบัดอย่างละเอียด ในกรณีที่ไม่สามารถแสดงข้อแนะนำหรือข้อควรปฏิบัติดังกล่าวที่ฉลากได้ ให้จัดทำเป็นคู่มือหรือเอกสารกำกับไว้

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ พฤษภาคม ๒๕๓๒

ชวน หลีกภัย

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ ๑๓๕ (พ.ศ. ๒๕๓๔)
เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมข้อกำหนดเรื่องคุณภาพหรือมาตรฐานของน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) และ (๖) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (จ) ของ (๒) ในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(จ) แคดเมียม ไม่เกิน ๐.๐๐๕ มิลลิกรัมต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร"

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความใน (ฌ) และ (ญ) ของ (๒) ในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(ฌ) เหล็ก ไม่เกิน ๐.๓ มิลลิกรัมต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ญ) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัมต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร"

ข้อ ๓ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (ท) (ธ) และ (น) ของ (๒) ในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๔

"(ท) อะลูมิเนี่ยม ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัมต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(ธ) เอบีเอส (Alkylbenzene Sulfonate) ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัมต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร

(น) ไซยาไนด์ ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร"

ข้อ ๔ ให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือผู้ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๔ อยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับมายื่นคำขอแก้ไขรายการให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือฉลากเดิมคงใช้ได้ต่อไปจนกว่าจะได้รับอนุญาตหรือจนกว่าผู้อนุญาตจะแจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาต

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๓๕

อุทัย สุดสุข

ปลัดกระทรวงสาธารณสุข

ผู้ใช้อำนาจของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๓๗ (พ.ศ. ๒๕๓๕)

เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำแข็ง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (จ) ของ (๒) ในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๙ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ ๑๖ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(จ) แคดเมียม ไม่เกิน ๐.๐๐๕ มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร"

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความใน (ฌ) และ (ญ) ของ (๒) ในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๙ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ ๑๖ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(ฌ) เหล็ก ไม่เกิน ๐.๓ มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ญ) ทะกั่ว ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร"

ข้อ ๓ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (ธ) (น) และ (บ) ของ (๒) ในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๙ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ ๑๖ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๗

"(ช) อะลูมิเนียม ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ฌ) เอบีเอส (Alkylbenzene Sulfonate) ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร

(ญ) ไซยาไนด์ ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัมต่อน้ำสะอาด ๑ ลิตร"

ข้อ ๔ ให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือผู้ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๘ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ ๑๖ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๗ อยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ มายื่นคำขอแก้ไขรายการให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือฉลากเดิมคงใช้ได้ต่อไป จนกว่าจะได้รับอนุญาตหรือจนกว่าผู้อนุญาตจะแจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาต

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ เมษายน ๒๕๓๔

ไพโรจน์ นิงสานนท์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ ๑๕๐ (พ.ศ. ๒๕๓๖)
เรื่อง ข้าวเติมวิตามิน

โดยที่เป็นการสมควรควบคุมคุณภาพมาตรฐานของข้าวเติมวิตามิน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ข้าวเติมวิตามิน เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๒ ข้าวเติมวิตามิน หมายความว่า ข้าวสารที่เติมวิตามินตามกรรมวิธีที่เหมาะสม

ข้อ ๓ ข้าวเติมวิตามิน ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

๓.๑ มีวิตามินตามชนิดและปริมาณต่อข้าวสาร ๑๐๐ กรัม ดังนี้

๓.๑.๑ วิตามินบี ๑ (ไธอะมิน) ไม่น้อยกว่า ๐.๔ มิลลิกรัม

๓.๑.๒ วิตามินบี ๒ (ไรโบฟลาวิน) ไม่น้อยกว่า ๐.๓ มิลลิกรัม

๓.๑.๓ ไนอาซิน (กรดนิโคตินามิค หรือ นิโคตินาไมด์) ไม่น้อยกว่า ๓.๗ มิลลิกรัม

๓.๒ ความชื้น ไม่เกินร้อยละ ๑๕ โดยน้ำหนัก

๓.๓ ไม่มีสารพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๔ ข้าวเติมวิตามินจะเติมสารอาหารหรือวิตามินอื่นนอกจากที่กำหนดไว้ในข้อ ๓.๑ ก็ได้ ทั้งนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน

ข้อ ๕ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร และภาชนะบรรจุอาหารให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร และเรื่องภาชนะบรรจุอาหาร แล้วแต่กรณี

ข้อ ๖ การแสดงฉลากของข้าวเติมวิตามิน ให้ปฏิบัติดังนี้

๖.๑ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลากลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๘ ยกเว้นข้อ ๓

๖.๒ ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้

๖.๒.๑ ชื่ออาหาร

๖.๒.๒ เครื่องหมายการได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลาก

๖.๒.๓ ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต หรือของสถานที่แบ่งบรรจุ แล้วแต่กรณี

๖.๒.๔ ปริมาณสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก

๖.๒.๕ ค่าพลังงานและปริมาณสารอาหารต่อข้าวสาร ๑๐๐ กรัม

(ก) ค่าพลังงาน

(ข) คาร์โบไฮเดรต

(ค) โปรตีน

(ง) ไขมัน

(จ) วิตามิน อย่างน้อยต้องแสดงตามชนิดที่กำหนดไว้ใน ๓.๑ และวิตามินอื่นถ้ามีการเติม

(ฉ) เกลือแร่ ถ้ามีการเติม

๖.๒.๖ คำแนะนำในการใช้ ด้วยข้อความว่า "ไม่ควรล้างน้ำเพื่อไม่ให้วิตามินสูญหาย" และ "เก็บในที่แห้งและไม่ถูกแสงแดด"

๖.๒.๗ เดือน และปีที่ผลิต โดยมีข้อความ "ผลิต" กำกับไว้ด้วย หรือ เดือนและปีที่ผลิตโดยมีข้อความว่า "ผลิต" และ เดือน และปีที่แบ่งบรรจุโดยมีข้อความว่า "แบ่งบรรจุ" กำกับไว้ด้วย กรณีที่เป็นการผลิตโดยการแบ่งบรรจุ แล้วแต่กรณี

๖.๒.๘ เดือน และปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า "ควรบริโภคก่อน" กำกับไว้ด้วย

ข้อ ๗ ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับกับผู้ผลิตเพื่อจำหน่ายในการส่งออก

ข้อ ๘ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าข้าวเติมวิตามินที่ได้จัดทำฉลากอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอใช้ฉลากภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้ว ให้คงใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ พฤศจิกายน ๒๕๓๖

อาทิตย์ อุไรรัตน์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๕๑ (พ.ศ. ๒๕๓๖)

เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๕) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

๑.๑ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ลงวันที่ ๒๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๒๒

๑.๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๓ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๒๘

๑.๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๐๖ (พ.ศ. ๒๕๓๐) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๔ เมษายน พ.ศ. ๒๕๓๐

๑.๔ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๒๓ (พ.ศ. ๒๕๓๒) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๓๒

ข้อ ๒ วัตถุดังต่อไปนี้เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

๒.๑ น้ำมันพืชที่ผ่านกรรมวิธีเติมโบรมีน (Brominated vegetable oil)

๒.๒ กรดซาลิซิลิค (Salicylic acid)

๒.๓ กรดบอริค (Boric acid)

๒.๔ บอร์แรกซ์ (Borax)

๒.๕ แคลเซียมไอโอเดท (Calcium iodate) หรือ โพแทสเซียมไอโอเดท (Potassium iodate) ยกเว้นการใช้เพื่อปรับสภาวะโภชนาการเกี่ยวกับการขาดสารไอโอดีนตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๒.๖ ไนโตรฟูราโซน (Nitrofurazone)

๒.๗ โพแทสเซียมคลอเรท (Potassium chlorate)

๒.๘ ฟอร์มาลดีไฮด์ (Formaldehyde) สารละลายฟอร์มาลดีไฮด์ (Formaldehyde Solution) และพาราฟอร์มาลดีไฮด์ (Paraformaldehyde)

๒.๙ คูมาริน (Coumarin) หรือ ๑,๒-เบนโซไพโรน (๑,๒-Benzopyrone) หรือ ๕,๖-เบนโซ-แอลฟา-ไพโรน (๕,๖-Benzo-α- pyrone) หรือ ซิส-ออร์โธ-คูมาริค แอซิด แอนไฮไดร์ด (cis-o-coumaric acid anhydride) หรือ ออร์โธ-ไฮดรอกซีซินนามิค แอซิด แลคโตน (o-Hydroxycinnamic acid, lactone)

๒.๑๐ ไดไฮโดรคูมาริน (Dihydrocoumarin) หรือเบนโซไดไฮโดรไพโรน (Benzo-dihydropyrone) หรือ ๓,๔-ไดไฮโดรคูมาริน (๓,๔-Dihydrocoumarin) หรือไฮโดรคูมาริน (Hydrocoumarin)

๒.๑๑ เมทธิลแอลกอฮอล์ (Methyl alcohol) หรือ เมทานอล (Methanol)

๒.๑๒ ไดเอทธิลีนไกลคอล (Diethylene glycol) หรือ ไดไฮดรอกซีไดเอทธิล อีเธอ (Dihydroxydiethyl ether) หรือไดไกลคอล (diglycol) หรือ ๒,๒′ -ออกซีบิส-เอทานอล (๒,๒′ -Oxybis-ethanol) หรือ ๒,๒′ -ออกซีไดเอทานอล (๒,๒′ -oxydiethanol)

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ ธันวาคม ๒๕๓๖
อาทิตย์ อุไรรัตน์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

หน้า ๒๓
เล่ม ๑๑๑ ตอนพิเศษ ๕๔ ง ราชกิจจานุเบกษา ๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๓๗

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ. ๒๕๓๗)

เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก ลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๘ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๗ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับเด็ก ลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๘

ข้อ ๒ ให้นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๓ นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กหมายความว่า อาหารที่ผลิตขึ้นจากการเปลี่ยนแปลงส่วนประกอบของนมโค ให้มีองค์ประกอบของสารอาหารให้เหมาะสมและเพียงพอกับที่จะใช้เลี้ยงทารกและเด็ก แบ่งออกได้ดังนี้

๓.๑ นมดัดแปลงสำหรับทารก หมายความว่า นมดัดแปลงที่มีจุดมุ่งหมาย ใช้เลี้ยงทารกตั้งแต่แรกเกิดจนถึง ๑๒ เดือน แทนหรือทดแทนนมแม่

๓.๒ นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก หมายความว่า นมดัดแปลงที่มีจุดมุ่งหมายใช้เลี้ยงทารกที่มีอายุตั้งแต่ ๖ เดือนถึง ๑๒ เดือน หรือเด็กที่มีอายุตั้งแต่ ๑ ปีถึง ๓ ปี

ข้อ ๔ นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

๔.๑ มีส่วนประกอบของนมโคไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนักโดยไม่รวมน้ำ

๔.๒ มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กนั้น

๔.๓ มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดผงหรือแห้ง

๔.๔ มีลักษณะร่วนเป็นผง หรือแห้งไม่เกาะเป็นก้อน สำหรับนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดผงหรือแห้ง และเมื่อได้ผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ลอยเป็นฝ้า และเนื้ออาหารต้องไม่หยาบ เหมาะสมที่จะนำไปใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กได้ โดยสามารถผ่านหัวนมชนิดยางธรรมชาติ หรือยางสังเคราะห์ที่ใช้กันตามปกติ

๔.๕ ไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่ทำขึ้น สำหรับนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ใช้กรรมวิธีตามข้อ ๗

๔.๖ ไม่มีฮอร์โมนหรือสารปฏิชีวนะ

๔.๗ ไม่ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

๔.๘ ไม่มีวัตถุกันเสีย

๔.๙ ไม่ใส่สี ไม่แต่งกลิ่นรส หรือไม่ใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร ทั้งนี้ เว้นแต่นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาจมีการแต่งกลิ่นรสตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๔.๑๐ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

๔.๑๑ ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่น ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๔.๑๒ ตรวจไม่พบบักเตรีชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) ในนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ๐.๑ กรัม หรือ ๐.๑ มิลลิลิตร

๔.๑๓ ตรวจไม่พบบักเตรีในนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ที่ใช้กรรมวิธีสเตอริไลส์ ๐.๑ มิลลิลิตร

๔.๑๔ ตรวจไม่พบบักเตรีในนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ใช้กรรมวิธียูเอชที ๐.๑ มิลลิลิตร

๔.๑๕ ตรวจพบบักเตรีไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ในนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดผงหรือแห้ง ๑ กรัม

๔.๑๖ ตรวจพบบักเตรีตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ใช้กรรมวิธีอื่น

ข้อ ๕ นมดัดแปลงสำหรับทารกตาม ๓.๑ นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย คือ

๕.๑ มีพลังงานไม่น้อยกว่า ๒๗๒ กิโลจูล (๖๕ กิโลแคลอรี่) และไม่เกิน ๒๙๓ กิโลจูล (๗๐ กิโลแคลอรี่) ในจำนวนหรือในอัตราส่วนผสมเพื่อใช้เลี้ยงทารก ตามที่ระบุในฉลาก จำนวน ๑๐๐ มิลลิลิตร เว้นแต่นมดัดแปลงสำหรับทารกที่มีความประสงค์และเหมาะสมที่จะใช้เลี้ยงทารกที่มีน้ำหนักตัวเมื่อคลอดต่ำกว่าหนึ่งพันแปดร้อยกรัม ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๕.๒ มีสารโปรตีน สารคาร์โบไฮเดรต สารไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุต่างๆ ในจำนวนที่ให้พลังงาน ๔๑๘ กิโลจูล (๑๐๐ กิโลแคลอรี่) ดังต่อไปนี้

๕.๒.๑ สารโปรตีนที่ร่างกายใช้ประโยชน์ได้หมด (Reference Protein) ไม่น้อยกว่า ๑.๘ กรัมของเคซีน และปริมาณโปรตีนทั้งหมดจะต้องไม่เกิน ๔.๐ กรัม

การเติมกรดอมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย (Essential amino acid) เพื่อปรับปรุงคุณภาพของโปรตีน อาจทำได้ในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว และต้องเป็นกรดอมิโนแบบแอล (L-form amino acid) ทั้งนี้จะต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน

๕.๒.๒ สารคาร์โบไฮเดรต ต้องเป็นน้ำตาลแลคโตส (Lactose) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก ของสารคาร์โบไฮเดรตทั้งหมด

๕.๒.๓ สารไขมันไม่น้อยกว่า ๓.๓ กรัม และไม่เกิน ๖.๐ กรัม และมีกรดไขมันชนิดไลโนลีอิกไม่น้อยกว่า ๓๐๐ มิลลิกรัม ในจำนวนสารไขมันทั้งหมด

ถ้ามีกรดไขมันชนิดที่มีคาร์บอนในโมเลกุลเกิน ๒๐ อะตอม ให้มีได้ไม่เกินร้อยละ ๑ ของพลังงาน ๔๑๘ กิโลจูล (๑๐๐ กิโลแคลอรี่)

๕.๒.๔ วิตามินต่าง ๆ ในปริมาณดังต่อไปนี้

(ก) วิตามินเอ ไม่น้อยกว่า ๗๕ ไมโครกรัม และไม่เกิน ๑๕๐ ไมโครกรัม โดยคำนวณเป็นเรตินอล

(ข) วิตามินดี ไม่น้อยกว่า ๔๐ หน่วยสากล และไม่เกิน ๘๐ หน่วยสากล

(ค) วิตามินเค ๑ ไม่น้อยกว่า ๔ ไมโครกรัม

(ง) วิตามินอี (อัลฟา-โทโคเฟอรอล) ไม่น้อยกว่า ๐.๗ หน่วยสากล และต้องมีวิตามินอีไม่น้อยกว่า ๐.๗ หน่วยสากล ต่อกรดไลโนลีอิก ๑ กรัม

(จ) วิตามินบี ๑ (ไธอะมีน) ไม่น้อยกว่า ๔๐ ไมโครกรัม

(ฉ) วิตามินบี ๒ (ไรโบฟลาวิน) ไม่น้อยกว่า ๖๐ ไมโครกรัม

(ช) ไนอาซิน (นิโคตินาไมด์ หรือกรดนิโคตินิก) ไม่น้อยกว่า ๒๕๐ ไมโครกรัม

(ซ) วิตามินบี ๖ ไม่น้อยกว่า ๓๕ ไมโครกรัม และไม่น้อยกว่า ๑๕ ไมโครกรัมต่อโปรตีน ๑ กรัม ในกรณีที่มีโปรตีนในสูตรนมดัดแปลงสำหรับทารกเกินกว่า ๑.๘ กรัมต่อ ๔๑๘ กิโลจูล (๑๐๐ กิโลแคลอรี่)

(ฌ) กรดโฟลิก ไม่น้อยกว่า ๔ ไมโครกรัม

(ญ) กรดแพนโทธีนิก ไม่น้อยกว่า ๓๐๐ ไมโครกรัม

(ฎ) วิตามินบี ๑๒ (ไซยาโนโคบาลามิน) ไม่น้อยกว่า ๐.๑๕ ไมโครกรัม

(ฐ) ไบโอติน ไม่น้อยกว่า ๑.๕ ไมโครกรัม

(ฒ) โคลีน ไม่น้อยกว่า ๗ มิลลิกรัม

(ด) วิตามินซี (กรดแอลแอสคอร์บิค) ไม่น้อยกว่า ๘ มิลลิกรัม

๕.๒.๕ แร่ธาตุต่างๆ ในปริมาณดังต่อไปนี้

(ก) โซเดียม ไม่น้อยกว่า ๒๐ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัม

(ข) โพแทสเซียม ไม่น้อยกว่า ๘๐ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัม

(ค) คลอไรด์ไม่น้อยกว่า ๕๕ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๑๕๐ มิลลิกรัม

(ง) แคลเซียม ไม่น้อยกว่า ๕๐ มิลลิกรัม

(จ) ฟอสฟอรัส ไม่น้อยกว่า ๒๕ มิลลิกรัม อัตราส่วนของแคลเซียมต่อฟอสฟอรัสต้องไม่น้อยกว่า ๑.๒ และไม่เกิน ๒.๐

(ฉ) แมกนีเซียม ไม่น้อยกว่า ๖ มิลลิกรัม

(ช) เหล็ก ไม่น้อยกว่า ๐.๑๕ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๓.๐ มิลลิกรัม

(ซ) ไอโอดีน ไม่น้อยกว่า ๕ ไมโครกรัม และไม่เกิน ๗๕ ไมโครกรัม

(ฌ) ทองแดง ไม่น้อยกว่า ๖๐ ไมโครกรัม

(ญ) สังกะสี ไม่น้อยกว่า ๐.๕ มิลลิกรัม

(ฎ) แมงกานีส ไม่น้อยกว่า ๕ ไมโครกรัม

ในกรณีที่นมดัดแปลงสำหรับทารกนั้น มีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิดได้นั้น ให้มีชนิดและปริมาณของสารอาหาร ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และให้แสดงวัตถุประสงค์นั้นไว้ในฉลากด้วย

ข้อ ๖ นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กตาม ๓.๒ นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย คือ

๖.๑ มีพลังงานไม่น้อยกว่า ๒๕๑ กิโลจูล (๖๐ กิโลแคลอรี่) และไม่เกิน ๓๕๖ กิโลจูล (๘๕ กิโลแคลอรี่) ในจำนวนหรือในอัตราส่วนผสมเพื่อใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กตามที่ระบุในฉลาก จำนวน ๑๐๐ มิลลิลิตร

๖.๒ มีสารโปรตีน สารไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุต่างๆ ในจำนวนที่ให้พลังงาน ๔๑๘ กิโลจูล (๑๐๐ กิโลแคลอรี่) ดังต่อไปนี้

๖.๒.๑ สารโปรตีนที่ร่างกายใช้ประโยชน์ได้หมดไม่น้อยกว่า ๓.๐ กรัม ของเคซีน และปริมาณโปรตีนทั้งหมดจะต้องไม่เกิน ๕.๕ กรัม

การเติมกรดอมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายเพื่อปรับปรุงคุณภาพของโปรตีน อาจทำได้ในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว และต้องเป็นกรดอมิโนแบบแอล ทั้งนี้จะต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน

๖.๒.๒ สารไขมันไม่น้อยกว่า ๓.๐ กรัม และไม่เกิน ๖.๐ กรัม และมีกรดไขมันชนิดไลโนลีอิกไม่น้อยกว่า ๓๐๐ มิลลิกรัม ในจำนวนสารไขมันทั้งหมด ถ้ามีกรดไขมันชนิดที่มีคาร์บอนในโมเลกุลเกิน ๒๐ อะตอม ให้มีได้ไม่เกินร้อยละ ๑ ของพลังงาน ๔๑๘ กิโลจูล (๑๐๐ กิโลแคลอรี่)

๖.๒.๓ วิตามินต่าง ๆ ในปริมาณดังต่อไปนี้

(ก) วิตามินเอ ไม่น้อยกว่า ๗๕ ไมโครกรัม และไม่เกิน ๒๒๕ ไมโครกรัม โดยคำนวณเป็นเรตินอล

(ข) วิตามินดี ไม่น้อยกว่า ๔๐ หน่วยสากล และไม่เกิน ๑๒๐ หน่วยสากล

(ค) วิตามินอี (อัลฟา-โทโคเฟอรอล) ไม่น้อยกว่า ๐.๗ หน่วยสากล และต้องมีวิตามินอีไม่น้อยกว่า ๐.๗ หน่วยสากล ต่อกรดไลโนลีอิก ๑ กรัม

(ง) วิตามินเค ๑ ไม่น้อยกว่า ๔ ไมโครกรัม

(จ) วิตามินบี ๑ (ไธอะมีน) ไม่น้อยกว่า ๔๐ ไมโครกรัม

(ฉ) วิตามินบี ๒ (ไรโบฟลาวิน) ไม่น้อยกว่า ๖๐ ไมโครกรัม

(ช) ไนอาซิน (นิโคตินาไมด์ หรือกรดนิโคตินิก) ไม่น้อยกว่า ๒๕๐ ไมโครกรัม

(ซ) วิตามินบี ๖ ไม่น้อยกว่า ๔๕ ไมโครกรัม และไม่น้อยกว่า ๑๕ ไมโครกรัมต่อโปรตีน ๑ กรัม ในกรณีที่มีโปรตีนในสูตรนมดัดแปลง

สูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กเกินกว่า ๓.๐ กรัมต่อ ๔๑๘ กิโลจูล (๑๐๐ กิโลแคลอรี่)

(ฌ) กรดโฟลิก ไม่น้อยกว่า ๔ ไมโครกรัม

(ญ) กรดแพนโทธีนิก ไม่น้อยกว่า ๓๐๐ ไมโครกรัม

(ฎ) วิตามินบี ๑๒ (ไซยาโนโคบาลามิน) ไม่น้อยกว่า ๐.๑๕ ไมโครกรัม

(ฐ) ไบโอติน ไม่น้อยกว่า ๑.๕ ไมโครกรัม

(ฒ) วิตามินซี (กรดแอลแอสคอร์บิค) ไม่น้อยกว่า ๘ มิลลิกรัม

๖.๒.๔ แร่ธาตุต่าง ๆ ในปริมาณดังต่อไปนี้

(ก) โซเดียม ไม่น้อยกว่า ๒๐ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๘๕ มิลลิกรัม

(ข) โพแทสเซียม ไม่น้อยกว่า ๘๐ มิลลิกรัม

(ค) คลอไรด์ ไม่น้อยกว่า ๕๕ มิลลิกรัม

(ง) แคลเซียม ไม่น้อยกว่า ๕๐ มิลลิกรัม

(จ) ฟอสฟอรัส ไม่น้อยกว่า ๖๐ มิลลิกรัม

ทั้งนี้ อัตราส่วนของแคลเซียมต่อฟอสฟอรัสต้องไม่น้อยกว่า ๑.๐ และไม่เกิน ๒.๐

(ฉ) แมกนีเซียม ไม่น้อยกว่า ๖ มิลลิกรัม

(ช) เหล็ก ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๒ มิลลิกรัม

(ซ) ไอโอดีน ไม่น้อยกว่า ๕ ไมโครกรัม

(ฌ) สังกะสี ไม่น้อยกว่า ๐.๕ มิลลิกรัม

ในกรณีที่นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กนั้น มีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิดได้นั้น ให้มีชนิดและปริมาณของสารอาหารตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และให้แสดงวัตถุประสงค์นั้นไว้ในฉลากด้วย

ข้อ ๗ นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดเหลว ต้องทำให้เป็นเนื้อเดียวกันและใช้กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนแล้วแต่กรณีดังต่อไปนี้

(๑) สเตอริไลส์

(๒) ยูเอชที

(๓) กรรมวิธีอื่นที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาต้องไม่ใช้กรรมวิธีการฉายรังสี หรือไม่มีส่วนประกอบที่ผ่านการฉายรังสี

ข้อ ๘ นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

ข้อ ๙ การผลิตนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกจากวัตถุกันเสียต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๑๐ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องเป็นภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่สามารถรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารนั้นไว้ได้ และให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุด้วย

ข้อ ๑๑ การแสดงฉลากของนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ให้ปฏิบัติดังนี้

๑๑.๑ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๘ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๘ ยกเว้นข้อ ๓

๑๑.๒ ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้

๑๑.๒.๑ ชื่ออาหาร

๑๑.๒.๒ เลขทะเบียนตำรับอาหาร หรือเครื่องหมายการได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลาก แล้วแต่กรณี

๑๑.๒.๓ ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณี อาหารที่ผลิตในประเทศอาจแสดงสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ในกรณีที่เป็นอาหารนำเข้าให้แสดงประเทศผู้ผลิตด้วย

๑๑.๒.๔ ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

(ก) อาหารที่เป็นผงหรือแห้ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(ข) อาหารที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(ค) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดง เป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้

๑๑.๒.๕ ส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยเรียงลำดับปริมาณจากมากไปหาน้อย และต้องแสดงค่าพลังงานและปริมาณสารอาหารดังต่อไปนี้ต่ออาหาร ๑๐๐ กรัม (หรือ ๑๐๐ มิลลิลิตร) และต่อนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่พร้อมบริโภค ๑๐๐ มิลลิลิตร

(ก) ค่าพลังงาน เป็นกิโลแคลอรี่หรือกิโลจูล

(ข) โปรตีน เป็นกรัม

(ค) คาร์โบไฮเดรต เป็นกรัม

(ง) ไขมัน เป็นกรัม

(จ) กรดไลโนลีอิก เป็นมิลลิกรัม

(ฉ) วิตามินตามชนิดและหน่วยที่กำหนดไว้ในข้อ ๕.๒.๔ หรือ ๖.๒.๓ แล้วแต่กรณี

(ช) เกลือแร่ตามชนิดและหน่วยที่กำหนดไว้ในข้อ ๕.๒.๕ หรือ ๖.๒.๔ แล้วแต่กรณี

๑๑.๒.๖ วันเดือนและปีที่ผลิต โดยมีข้อความว่า “ผลิต” กำกับไว้ด้วย หรือ วันเดือนและปีที่ผลิต โดยมีข้อความว่า “ผลิต” และ วันเดือนและปีที่แบ่งบรรจุ โดยมีข้อความว่า “แบ่งบรรจุ” กำกับไว้ด้วยกรณีที่เป็นการผลิตโดยการแบ่งบรรจุ แล้วแต่กรณี

๑๑.๒.๗ วันเดือนและปีที่หมดอายุ โดยมีข้อความว่า “หมดอายุ” กำกับไว้ด้วย

๑๑.๒.๘ คำแนะนำในการเก็บรักษา โดยเฉพาะภายหลังการเปิดใช้

๑๑.๒.๙ วิธีเตรียม (ถ้ามี)

๑๑.๒.๑๐ นมดัดแปลงสำหรับทารก ต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

(ก) ข้อความว่า "สิ่งสำคัญที่ควรทราบ

- นมแม่เป็นอาหารที่ดีที่สุดสำหรับทารก เพราะมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน

- ควรใช้ตามคำแนะนำของแพทย์ พยาบาล หรือนักโภชนาการ

- เตรียมหรือใช้ส่วนผสมไม่ถูกต้องจะเป็นอันตรายต่อทารก"

(ข) ข้อความแสดงวิธีใช้หรือตารางแนะนำการเลี้ยงประจำวัน

๑๑.๒.๑๑ นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

(ก) ข้อความว่า "อย่าใช้เลี้ยงทารกอายุต่ำกว่า ๖ เดือน" ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นสีขาว สีของกรอบตัดกับพื้นของฉลาก

(ข) ข้อความว่า "แต่งกลิ่นธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นสังเคราะห์" "แต่งรสธรรมชาติ" หรือ "แต่งรสเลียนธรรมชาติ" ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี

๑๑.๒.๑๒ ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

ประกาศฉบับนี้ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก ลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๘ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๗ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับเด็ก ลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๘ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับอาหารเสริมสำหรับเด็กชนิดครบถ้วน ให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับดังกล่าวมาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ดำเนินการดังกล่าวแล้วให้คงใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อน จนกว่าจะได้รับอนุญาตหรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาตให้ใช้ฉลากนั้นต่อไป

ในการอนุญาตให้ใช้ฉลากใหม่ตามวรรคหนึ่ง ถ้าปรากฏว่าฉลากเดิมที่ได้จัดทำไว้ใช้ก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ใช้บังคับยังเหลืออยู่ และไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ผู้อนุญาตจะอนุญาตให้ใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะหมดก็ได้ ทั้งนี้ต้องไม่เกินหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗
อาทิตย์ อุไรรัตน์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ. ๒๕๓๗)

เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารทารก อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๖ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง อาหารทารก ลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๘

ข้อ ๒ ให้อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๓ อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก หมายความว่า อาหารนอกเหนือจากนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ผลิตขึ้นให้มีส่วนประกอบของสารอาหารให้เหมาะสมและเพียงพอกับที่จะใช้เลี้ยงทารกและเด็กแบ่งออกได้ดังนี้

๓.๑ อาหารทารก หมายความว่า อาหารที่มีจุดมุ่งหมายใช้เลี้ยงทารกตั้งแต่แรกเกิดจนถึง ๑๒ เดือน แทนหรือทดแทนนมแม่

๓.๒ อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก หมายความว่า อาหารที่มีจุดมุ่งหมายใช้เลี้ยงทารกที่มีอายุตั้งแต่ ๖ เดือนจนถึง ๑๒ เดือน หรือเด็กที่มีอายุตั้งแต่ ๑ ปีจนถึง ๓ ปี

ข้อ ๔ อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

๔.๑ มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กนั้น

๔.๒ มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก สำหรับอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดผงหรือแห้ง

๔.๓ มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแห้งไม่เกาะเป็นก้อน สำหรับอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดผงหรือแห้ง และเมื่อได้ผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ลอยเป็นฝา และเนื้ออาหารต้องไม่หยาบ เหมาะสมที่จะนำไปใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กได้โดยสามารถผ่านหัวนมชนิดยางธรรมชาติหรือยางสังเคราะห์ที่ใช้กันตามปกติ

๔.๔ ไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่ทำขึ้น สำหรับอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ใช้กรรมวิธีตามข้อ ๗

๔.๕ ไม่มีฮอร์โมนหรือสารปฏิชีวนะ

๔.๖ ไม่ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

๔.๗ ไม่มีวัตถุกันเสีย

๔.๘ ไม่ใส่สี ไม่แต่งกลิ่นรส หรือไม่ใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร ทั้งนี้เว้นแต่อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาจมีการแต่งกลิ่นรสตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๔.๙ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

๔.๑๐ ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่น ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๔.๑๑ ตรวจไม่พบบักเตรีชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) ในอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ๐.๑ กรัม หรือ ๐.๑ มิลลิลิตร

๔.๑๒ ตรวจไม่พบบักเตรีในอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ใช้กรรมวิธีสเตอริไลส์ ๐.๑ มิลลิลิตร

๔.๑๓ ตรวจไม่พบบักเตรีในอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ใช้กรรมวิธียูเอชที ๐.๑ มิลลิลิตร

๔.๑๔ ตรวจพบบักเตรีไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ในอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดผงหรือแห้ง ๑ กรัม

๔.๑๕ ตรวจพบบักเตรีตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ใช้กรรมวิธีอื่น

ข้อ ๕ อาหารทารกตาม ๓.๑ นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย คือ

๕.๑ มีพลังงานไม่น้อยกว่า ๒๗๒ กิโลจูล (๖๕ กิโลแคลอรี่) และไม่เกิน ๒๙๓ กิโลจูล (๗๐ กิโลแคลอรี่) ในจำนวนหรือในอัตราส่วนผสมเพื่อใช้เลี้ยงทารก ตามที่ระบุในฉลาก จำนวน ๑๐๐ มิลลิลิตร เว้นแต่อาหารทารกที่มีความประสงค์และเหมาะสมที่จะใช้เลี้ยงทารกที่มีน้ำหนักตัวเมื่อคลอดต่ำกว่าหนึ่งพันแปดร้อยกรัม ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๕.๒ มีสารโปรตีน สารไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุต่างๆ ในจำนวนที่ให้พลังงาน ๔๑๘ กิโลจูล (๑๐๐ กิโลแคลอรี่) ดังต่อไปนี้

๕.๒.๑ สารโปรตีนที่ร่างกายใช้ประโยชน์ได้หมด (Reference Protein) ไม่น้อยกว่า ๑.๘ กรัม ของเคซีน และปริมาณโปรตีนทั้งหมดจะต้องไม่เกิน ๔.๐ กรัม

การเติมกรดอมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย (Essential amino acid) เพื่อปรับปรุงคุณภาพของโปรตีน อาจทำได้ในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว และต้องเป็นกรดอมิโนแบบแอล (L-form amino acid) ทั้งนี้จะต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน

๕.๒.๒ สารไขมันไม่น้อยกว่า ๓.๓ กรัม และไม่เกิน ๖.๐ กรัม และมีกรดไขมันชนิดไลโนลีอิกไม่น้อยกว่า ๓๐๐ มิลลิกรัม ในจำนวนสารไขมันทั้งหมด ถ้ามีกรดไขมันชนิดที่มีคาร์บอนในโมเลกุลเกิน ๒๐ อะตอม ให้มีได้ไม่เกินร้อยละ ๑ ของพลังงาน ๔๑๘ กิโลจูล (๑๐๐ กิโลแคลอรี)

๕.๒.๓ วิตามินต่างๆ ในปริมาณดังต่อไปนี้

(ก) วิตามินเอ ไม่น้อยกว่า ๗๕ ไมโครกรัม และไม่เกิน ๑๕๐ ไมโครกรัม โดยคำนวณเป็นเรตินอล

(ข) วิตามินดี ไม่น้อยกว่า ๔๐ หน่วยสากล และไม่เกิน ๘๐ หน่วยสากล

(ค) วิตามินเค ๑ ไม่น้อยกว่า ๔ ไมโครกรัม

(ง) วิตามินอี (อัลฟา-โทโคเฟอรอล) ไม่น้อยกว่า ๐.๗ หน่วยสากล และต้องมีวิตามินอีไม่น้อยกว่า ๐.๗ หน่วยสากล ต่อกรดไลโนลีอิก ๑ กรัม

(จ) วิตามินบี ๑ (ไธอะมีน) ไม่น้อยกว่า ๔๐ ไมโครกรัม

(ฉ) วิตามินบี ๒ (ไรโบฟลาวิน) ไม่น้อยกว่า ๖๐ ไมโครกรัม

(ช) ไนอาซิน (นิโคตินาไมด์ หรือกรดนิโคตินิก) ไม่น้อยกว่า ๒๕๐ ไมโครกรัม

(ซ) วิตามินบี ๖ ไม่น้อยกว่า ๓๕ ไมโครกรัม และไม่น้อยกว่า ๑๕ ไมโครกรัมต่อโปรตีน ๑ กรัม ในกรณีที่มีโปรตีนในสูตรอาหารทารกเกินกว่า ๑.๘ กรัมต่อ ๔๑๘ กิโลจูล (๑๐๐ กิโลแคลอรี่)

(ฌ) กรดโฟลิก ไม่น้อยกว่า ๔ ไมโครกรัม

(ญ) กรดแพนโทธีนิก ไม่น้อยกว่า ๓๐๐ ไมโครกรัม

(ฎ) วิตามินบี ๑๒ (ไซยาโนโคบาลามิน) ไม่น้อยกว่า ๐.๑๕ ไมโครกรัม

(ฏ) ไบโอติน ไม่น้อยกว่า ๑.๕ ไมโครกรัม

(ฐ) โคลีน ไม่น้อยกว่า ๗ มิลลิกรัม

(ฑ) วิตามินซี (กรดแอลแอสคอร์บิค) ไม่น้อยกว่า ๘ มิลลิกรัม

๕.๒.๔ แร่ธาตุต่าง ๆ ในปริมาณดังต่อไปนี้

(ก) โซเดียม ไม่น้อยกว่า ๒๐ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัม

(ข) โพแทสเซียม ไม่น้อยกว่า ๘๐ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัม

(ค) คลอไรด์ ไม่น้อยกว่า ๕๕ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๑๕๐ มิลลิกรัม

(ง) แคลเซียม ไม่น้อยกว่า ๕๐ มิลลิกรัม

(จ) ฟอสฟอรัส ไม่น้อยกว่า ๒๕ มิลลิกรัม อัตราส่วนของแคลเซียมต่อฟอสฟอรัสต้องไม่น้อยกว่า ๑.๒ และไม่เกิน ๒.๐

(ฉ) แมกนีเซียม ไม่น้อยกว่า ๖ มิลลิกรัม

(ช) เหล็ก ไม่น้อยกว่า ๐.๑๕ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๓.๐ มิลลิกรัม

(ซ) ไอโอดีน ไม่น้อยกว่า ๕ ไมโครกรัม และไม่เกิน ๗๕ ไมโครกรัม

(ฌ) ทองแดง ไม่น้อยกว่า ๖๐ ไมโครกรัม

(ญ) สังกะสี ไม่น้อยกว่า ๐.๕ มิลลิกรัม

(ฎ) แมงกานีส ไม่น้อยกว่า ๕ ไมโครกรัม

ในกรณีที่อาหารทารกนั้น มีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิดได้นั้น ให้มีชนิดและปริมาณของสารอาหาร ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และให้แสดงวัตถุประสงค์นั้นไว้ในฉลากด้วย

ข้อ ๖ อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กตาม ๓.๒ นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย คือ

๖.๑ มีพลังงานไม่น้อยกว่า ๒๕๑ กิโลจูล (๖๐ กิโลแคลอรี่) และ

ไม่เกิน ๓๕๖ กิโลจูล (๘๕ กิโลแคลอรี่) ในจำนวนหรือในอัตราส่วนผสมเพื่อใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กตามที่ระบุในฉลาก จำนวน ๑๐๐ มิลลิลิตร

๖.๒ มีสารโปรตีน สารไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุต่างๆ ในจำนวนที่ให้พลังงาน ๔๑๘ กิโลจูล (๑๐๐ กิโลแคลอรี่) ดังต่อไปนี้

๖.๒.๑ สารโปรตีนที่ร่างกายใช้ประโยชน์ได้หมดไม่น้อยกว่า ๓.๐ กรัม ของเคซีน และปริมาณโปรตีนทั้งหมดจะต้องไม่เกิน ๕.๕ กรัม

การเติมกรดอมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายเพื่อปรับปรุงคุณภาพของโปรตีน อาจทำได้ในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว และต้องเป็นกรดอมิโนแบบแอล ทั้งนี้จะต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน

๖.๒.๒ สารไขมันไม่น้อยกว่า ๓.๐ กรัม และไม่เกิน ๖.๐ กรัม และมีกรดไขมันชนิดไลโนลีอิกไม่น้อยกว่า ๓๐๐ มิลลิกรัม ในจำนวนสารไขมันทั้งหมดถ้ามีกรดไขมันชนิดที่มีคาร์บอนในโมเลกุลเกิน ๒๐ อะตอม ให้มีได้ไม่เกินร้อยละ ๑ ของพลังงาน ๔๑๘ กิโลจูล (๑๐๐ กิโลแคลอรี่)

๖.๒.๓ วิตามินต่างๆ ในปริมาณดังต่อไปนี้

(ก) วิตามินเอ ไม่น้อยกว่า ๗๕ ไมโครกรัม และไม่เกิน ๒๒๕ ไมโครกรัม โดยคำนวณเป็นเรตินอล

(ข) วิตามินดี ไม่น้อยกว่า ๔๐ หน่วยสากล และไม่เกิน ๑๒๐ หน่วยสากล

(ค) วิตามินอี (อัลฟา-โทโคเฟอรอล) ไม่น้อยกว่า ๐.๗ หน่วยสากล และต้องมีวิตามินอีไม่น้อยกว่า ๐.๗ หน่วยสากล ต่อกรดไลโนลีอิก ๑ กรัม

(ง) วิตามินเค ๑ ไม่น้อยกว่า ๔ ไมโครกรัม

(จ) วิตามินบี ๑ (ไธอะมีน) ไม่น้อยกว่า ๔๐ ไมโครกรัม

(ฉ) วิตามินบี ๒ (ไรโบฟลาวิน) ไม่น้อยกว่า ๖๐ ไมโครกรัม

(ช) ไนอาซิน (นิโคตินาไมด์ หรือกรดนิโคตินิก) ไม่น้อยกว่า ๒๕๐ ไมโครกรัม

(ซ) วิตามินบี ๖ ไม่น้อยกว่า ๔๕ ไมโครกรัม และไม่น้อยกว่า ๑๕ ไมโครกรัมต่อโปรตีน ๑ กรัม ในกรณีที่มีโปรตีนในสูตรอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กเกินกว่า ๓.๐ กรัมต่อ ๔๑๘ กิโลจูล (๑๐๐ กิโลแคลอรี่)

(ฌ) กรดโฟลิก ไม่น้อยกว่า ๔ ไมโครกรัม

(ญ) กรดแพนโทธีนิก ไม่น้อยกว่า ๓๐๐ ไมโครกรัม

(ฎ) วิตามินบี ๑๒ (ไซยาโนโคบาลามิน) ไม่น้อยกว่า ๐.๑๕ ไมโครกรัม

(ฏ) ไบโอติน ไม่น้อยกว่า ๑.๕ ไมโครกรัม

(ฐ) วิตามินซี (กรดแอลแอสคอร์บิค) ไม่น้อยกว่า ๘ มิลลิกรัม

๖.๒.๔ แร่ธาตุต่าง ๆ ในปริมาณดังต่อไปนี้

(ก) โซเดียม ไม่น้อยกว่า ๒๐ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๘๕ มิลลิกรัม

(ข) โพแทสเซียม ไม่น้อยกว่า ๘๐ มิลลิกรัม

(ค) คลอไรด์ ไม่น้อยกว่า ๕๕ มิลลิกรัม

(ง) แคลเซียม ไม่น้อยกว่า ๕๐ มิลลิกรัม

(จ) ฟอสฟอรัส ไม่น้อยกว่า ๖๐ มิลลิกรัม

ทั้งนี้ อัตราส่วนของแคลเซียมต่อฟอสฟอรัสต้องไม่น้อยกว่า ๑.๐ และไม่เกิน ๒.๐

(ฉ) แมกนีเซียม ไม่น้อยกว่า ๖ มิลลิกรัม

(ช) เหล็ก ไม่น้อยกว่า ๑ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๒ มิลลิกรัม

(ซ) ไอโอดีน ไม่น้อยกว่า ๕ ไมโครกรัม

(ฌ) สังกะสี ไม่น้อยกว่า ๐.๕ มิลลิกรัม

ในกรณีที่อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กนั้น มีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิดได้นั้น ให้มีชนิดและปริมาณของสารอาหารตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และให้แสดงวัตถุประสงค์นั้นไว้ในฉลากด้วย

ข้อ ๗ อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดเหลว ต้องทำให้เป็นเนื้อเดียวกันและใช้กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนแล้วแต่กรณีดังต่อไปนี้

(๑) สเตอริไลส์

(๒) ยูเอชที

(๓) กรรมวิธีอื่นที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๘ อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องไม่ใช้กรรมวิธีการฉายรังสี หรือไม่มีส่วนประกอบที่ผ่านการฉายรังสี

ข้อ ๙ การผลิตอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกจากวัตถุกันเสีย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๑๐ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กต้องเป็นภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่สามารถรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารนั้นไว้ได้ และให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุด้วย

ข้อ ๑๑ การแสดงฉลากของอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กให้ปฏิบัติดังนี้

๑๑.๑ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๘ ยกเว้นข้อ ๓

๑๑.๒ ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้

๑๑.๒.๑ ชื่ออาหาร

๑๑.๒.๒ เลขทะเบียนตำรับอาหาร หรือเครื่องหมายการได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลาก แล้วแต่กรณี

๑๑.๒.๓ ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่ายแล้วแต่กรณี อาหารที่ผลิตในประเทศอาจแสดงสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ในกรณีที่เป็นอาหารนำเข้าให้แสดงประเทศผู้ผลิตด้วย

๑๑.๒.๔ ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

(ก) อาหารที่เป็นผงหรือแห้ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(ข) อาหารที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(ค) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้

๑๑.๒.๕ ส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยเรียงลำดับปริมาณจากมากไปหาน้อย และต้องแสดงค่าพลังงานและปริมาณสารอาหารดังต่อไปนี้ ต่ออาหาร ๑๐๐ กรัม (หรือ ๑๐๐ มิลลิลิตร) และต่ออาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่พร้อมบริโภค ๑๐๐ มิลลิลิตร

(ก) ค่าพลังงาน เป็นกิโลแคลอรี่หรือกิโลจูล

(ข) โปรตีน เป็นกรัม

(ค) คาร์โบไฮเดรต เป็นกรัม

(ง) ไขมัน เป็นกรัม

(จ) กรดไลโนลีอิก เป็นมิลลิกรัม

(ฉ) วิตามินตามชนิดและหน่วยที่กำหนดไว้ในข้อ ๕.๒.๓ หรือ ๖.๒.๓ แล้วแต่กรณี

(ช) เกลือแร่ตามชนิดและหน่วยที่กำหนดไว้ในข้อ ๕.๒.๔ หรือ ๖.๒.๔ แล้วแต่กรณี

๑๑.๒.๖ วันเดือนและปีที่ผลิต โดยมีข้อความว่า "ผลิต" กำกับไว้ด้วย หรือวันเดือนและปีที่ผลิต โดยมีข้อความว่า "ผลิต" และ วันเดือนและปีที่แบ่งบรรจุ โดยมีข้อความว่า "แบ่งบรรจุ" กำกับไว้ด้วยกรณีที่เป็นการผลิตโดยการแบ่งบรรจุ แล้วแต่กรณี

๑๑.๒.๗ วันเดือนและปีที่หมดอายุ โดยมีข้อความว่า "หมดอายุ" กำกับไว้ด้วย

๑๑.๒.๘ คำแนะนำในการเก็บรักษา โดยเฉพาะภายหลังการเปิดใช้

๑๑.๒.๙ วิธีเตรียม (ถ้ามี)

๑๑.๒.๑๐ อาหารทารก ต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

(ก) ข้อความว่า "สิ่งสำคัญที่ควรทราบ

- นมแม่เป็นอาหารที่ดีที่สุดสำหรับทารก เพราะมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน

- ควรใช้ตามคำแนะนำของแพทย์ พยาบาล หรือนักโภชนาการ

- เตรียมหรือใช้ส่วนผสมไม่ถูกต้องจะเป็นอันตรายต่อทารก"

(ข) ข้อความแสดงวิธีใช้หรือตารางแนะนำการเลี้ยงประจำวัน

๑๑.๒.๑๑ อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

(ก) ข้อความว่า "อย่าใช้เลี้ยงทารกอายุต่ำกว่า ๖ เดือน" ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นสีขาว สีของกรอบตัดกับพื้นของฉลาก

(ข) ข้อความว่า "แต่งกลิ่นธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นสังเคราะห์" "แต่งรสธรรมชาติ" หรือ "แต่งรสเลียนธรรมชาติ" ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี

๑๑.๒.๑๒ ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

ประกาศฉบับนี้ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๖ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง อาหารทารก ลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๘ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๗ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับเด็ก ลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๘ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับอาหารเสริมสำหรับเด็กชนิดครบถ้วน ให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวมาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ดำเนินการดังกล่าวแล้วให้คงใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อน จนกว่าจะได้รับอนุญาตหรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาตให้ใช้ฉลากนั้นต่อไป

ในการอนุญาตให้ใช้ฉลากใหม่ตามวรรคหนึ่ง ถ้าปรากฏว่าฉลากเดิมที่ได้จัดทำไว้ใช้ก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ใช้บังคับยังเหลืออยู่ และไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ผู้อนุญาตจะอนุญาตให้ใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะหมดก็ได้ ทั้งนี้ต้องไม่เกินหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗
อาทิตย์ อุไรรัตน์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

หน้า ๕๑
เล่ม ๑๑๑ ตอนพิเศษ ๕๔ ง ราชกิจจานุเบกษา ๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๓๗

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๕๘ (พ.ศ. ๒๕๓๗)

เรื่อง อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารเสริมสำหรับเด็ก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๒ อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก หมายความว่า อาหารที่ใช้เสริมคุณค่าอาหารและสร้างความคุ้นเคยในการกินอาหารทั่วไปให้แก่ทารกตั้งแต่ ๖ เดือน ถึง ๑๒ เดือน หรือเด็กที่มีอายุตั้งแต่ ๑ ปี ถึง ๓ ปี มี ๖ ชนิด คือ

๒.๑ แป้ง ได้แก่ อาหารที่ทำจากธัญญพืชเป็นหลัก

๒.๒ ผัก ได้แก่ อาหารที่ทำจากพืชผักเป็นหลัก

๒.๓ ถั่ว ได้แก่ อาหารที่ทำจากถั่วเป็นหลัก

๒.๔ ผลไม้ ได้แก่ อาหารที่ทำจากผลไม้เป็นหลัก

๒.๕ เนื้อสัตว์ ได้แก่ อาหารที่ทำจากเนื้อสัตว์ทุกชนิด ตับ ไข่เป็นหลัก

๒.๖ ผสม ได้แก่ อาหารตาม ๒.๑ ถึง ๒.๕ รวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป

ข้อ ๓ อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

๓.๑ มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

๓.๒ มีลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

๓.๒.๑ ร่วนเป็นผง หรือแห้ง ไม่เกาะเป็นก้อน สำหรับอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดแห้ง และเมื่อได้ผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้วต้องมีลักษณะนุ่มเหมาะสำหรับการป้อนด้วยช้อน

๓.๒.๒ เป็นเนื้อเดียวกันหรือมีชิ้นเล็กๆ ผสมอยู่ด้วย เหมาะสำหรับการป้อนด้วยช้อน สำหรับอาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กชนิดเหลว

๓.๒.๓ ลักษณะอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๓.๓ มีชนิดและปริมาณสารอาหาร ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๓.๔ มีความชื้นดังต่อไปนี้

๓.๔.๑ ไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก สำหรับอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดแห้งที่ไม่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนรับประทาน

๓.๔.๒ ไม่เกินร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก สำหรับอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดแห้งที่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนรับประทาน

๓.๕ ไม่มีฮอร์โมน หรือสารปฏิชีวนะ

๓.๖ ไม่ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

๓.๗ ไม่มีวัตถุกันเสีย

๓.๘ ไม่ใส่สี ไม่ใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร

๓.๙ ไม่แต่งกลิ่นรส ทั้งนี้เว้นแต่จะได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๓.๑๐ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

๓.๑๑ ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๓.๑๒ ตรวจไม่พบบักเตรีชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) ในอาหาร ๐.๑ กรัม หรือ ๐.๑ มิลลิลิตร

๓.๑๓ ตรวจไม่พบบักเตรีในอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ใช้กรรมวิธีสเตอริไลส์ ๐.๑ มิลลิลิตร

๓.๑๔ ตรวจไม่พบบักเตรีในอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดเหลวที่ใช้กรรมวิธี ยูเอชที ๐.๑ มิลลิลิตร

๓.๑๕ ตรวจพบบักเตรีได้ไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ ในอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ชนิดแห้งที่ไม่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนรับประทาน ๑ กรัม และไม่เกิน ๑๐๐,๐๐๐ ในอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ชนิดแห้งที่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนรับประทาน ๑ กรัม

๓.๑๖ ตรวจพบบักเตรีตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดเหลวที่ใช้กรรมวิธีอื่น

๓.๑๗ มีโซเดียมได้ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัม ในอาหารเสริมสำหรับ

ทารกและเด็กเล็ก ๑๐๐ กรัม โดยคำนวณจากน้ำหนักอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กในลักษณะพร้อมที่จะบริโภคได้

ข้อ ๔ อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดเหลวต้องใช้กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนแล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

๔.๑ สเตอริไลส์

๔.๒ ยูเอชที

๔.๓ กรรมวิธีอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๕ อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องไม่ใช้กรรมวิธีฉายรังสีอาหาร หรือไม่มีส่วนประกอบที่ผ่านการฉายรังสี

ข้อ ๖ การผลิตอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหาร นอกจากวัตถุกันเสียต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๗ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กต้องเป็นภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่สามารถรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารนั้นไว้ได้ และให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุด้วย

ข้อ ๘ การแสดงฉลากอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ให้ปฏิบัติดังนี้

๘.๑ ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๘ ยกเว้นข้อ ๓

๘.๒ ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้

๘.๒.๑ ชื่ออาหาร

๘.๒.๒ เลขทะเบียนตำรับอาหาร หรือเครื่องหมายการได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลาก แล้วแต่กรณี

๘.๒.๓ ชื่อ และที่ตั้งของผู้ผลิต หรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณี อาหารที่ผลิตในประเทศอาจแสดงสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ ในกรณีที่เป็นอาหารนำเข้าให้แสดงประเทศผู้ผลิตด้วย

๘.๒.๔ ปริมาณอาหารเป็นระบบเมตริก

(ก) อาหารที่เป็นผงหรือแห้ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(ข) อาหารที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(ค) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิ หรือปริมาตรสุทธิก็ได้

๘.๒.๕ ส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนัก โดยเรียงลำดับปริมาณจากมากไปหาน้อย และต้องแสดงค่าพลังงาน และปริมาณสารอาหารดังต่อไปนี้ ต่อ อาหาร ๑๐๐ กรัม (หรือ ๑๐๐ มิลลิลิตร) และต่อปริมาณอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กที่แนะนำให้บริโภค ๑ ครั้ง

(ก) ค่าพลังงาน เป็นกิโลแคลอรีหรือกิโลจูล

(ข) โปรตีน เป็นกรัม

(ค) คาร์โบไฮเดรต เป็นกรัม

(ง) ไขมัน เป็นกรัม

(จ) วิตามิน ถ้ามีการเติม

(ฉ) เกลือแร่ ถ้ามีการเติม

๘.๒.๖ วัน เดือน และปีที่ผลิต โดยมีข้อความว่า "ผลิต" กำกับไว้ด้วย หรือวัน เดือน และปีที่ผลิต โดยมีข้อความว่า "ผลิต" และวัน เดือน และปีที่แบ่งบรรจุโดยมีคำว่า "แบ่งบรรจุ" กำกับไว้ด้วย กรณีที่เป็นการผลิตโดยการแบ่งบรรจุ แล้วแต่กรณี

๘.๒.๗ วัน เดือน และปีที่หมดอายุ โดยมีข้อความว่า "หมดอายุ" กำกับไว้ด้วย

๘.๒.๘ คำแนะนำในการเก็บรักษา โดยเฉพาะภายหลังการเปิดใช้

๘.๒.๙ วิธีเตรียม (ถ้ามี)

๘.๒.๑๐ ข้อความว่า "แต่งกลิ่นธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นสังเคราะห์" "แต่งรสธรรมชาติ" หรือ "แต่งรสเลียนธรรมชาติ" ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี

๘.๒.๑๑ ข้อความว่า "อย่าใช้เลี้ยงทารกอายุต่ำกว่า ๖ เดือน" ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นสีขาว สีของกรอบตัดกับพื้นของฉลาก

๘.๒.๑๒ ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

ประกาศฉบับนี้ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๗ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง

อาหารเสริมสำหรับเด็ก ลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๘ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับอาหารเสริมสำหรับเด็กเฉพาะอย่าง และให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าวมาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหาร ให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ดำเนินการดังกล่าวแล้ว ให้คงใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะได้รับอนุญาต หรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาตให้ใช้ฉลากนั้นต่อไป

ในการอนุญาตให้ใช้ฉลากใหม่ตามวรรคหนึ่ง ถ้าปรากฏว่าฉลากเดิมที่ได้จัดทำไว้ใช้ก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ใช้บังคับยังเหลืออยู่ และไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ผู้อนุญาตจะอนุญาตให้ใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะหมดก็ได้ ทั้งนี้ต้องไม่เกินหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗
อาทิตย์ อุไรรัตน์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๑๖๗) พ.ศ. ๒๕๓๙

เรื่อง การขยายระยะเวลาการใช้ฉลากนมดัดแปลงสำหรับทารก และนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

โดยที่เป็นการสมควรขยายเวลาการใช้ฉลากเดิมที่ยังเหลืออยู่ของนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ออกไปอีกระยะหนึ่ง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ให้ขยายระยะเวลาการใช้ฉลากเดิมในส่วนที่เกี่ยวกับการผ่อนผันให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารที่ออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก ลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๘ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๗ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับเด็ก ลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๘ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับอาหารเสริมสำหรับเด็กชนิดครบถ้วน และได้ดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ ออกไปอีก ทั้งนี้ต้องไม่เกินวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๓๙

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๓๘

เสนาะ เทียนทอง

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๑๖๘) พ.ศ. ๒๕๓๘
เรื่อง การขยายระยะเวลาการใช้ฉลากอาหารทารก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

โดยที่เป็นการสมควรขยายเวลาการใช้ฉลากเดิมที่ยังเหลืออยู่ของอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ออกไปอีกระยะหนึ่ง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ให้ขยายระยะเวลาการใช้ฉลากเดิมในส่วนที่เกี่ยวกับการผ่อนผันให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารที่ออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๖ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง อาหารทารก ลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๘ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๗ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับเด็ก ลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๘ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับอาหารเสริมสำหรับเด็กชนิดครบถ้วน และได้ดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ ออกไปอีก ทั้งนี้ต้องไม่เกินวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๓๙

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๓๘
เสนาะ เทียนทอง
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๑๖๕) พ.ศ. ๒๕๓๘

เรื่อง การขยายระยะเวลาการใช้ฉลากอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

โดยที่เป็นการสมควรขยายเวลาการใช้ฉลากเดิมที่ยังเหลืออยู่ของอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ออกไปอีกระยะหนึ่ง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ให้ขยายระยะเวลาการใช้ฉลากเดิมในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการผ่อนผันให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารที่ออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๗ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับเด็ก ลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๘ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับอาหารเสริมสำหรับเด็กเฉพาะอย่าง และได้ดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๘ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ ออกไปอีก ทั้งนี้ต้องไม่เกินวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๓๙

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๓๘

เสนาะ เทียนทอง

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๑๗๑) พ.ศ. ๒๕๓๙
เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อกำหนดเกี่ยวกับสารโปรตีนที่ใช้ในอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ให้ชัดเจนขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน ๕.๒.๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"๕.๒.๑ สารโปรตีน ต้อง

(ก) มีสารโปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนเทียบเท่าเคซีน ในปริมาณไม่น้อยกว่า ๑.๘ กรัม และมีปริมาณสารโปรตีนทั้งหมดไม่เกิน ๔.๐ กรัม

(ข) หากใช้โปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนไม่เทียบเท่าเคซีน สารโปรตีนนั้นต้องมีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีน โดยมีอัตราส่วนของสารโปรตีนที่จะนำมาใช้ประโยชน์ได้ (Protein Efficiency Ratio, PER) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๕ ของเคซีน หรือมีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีน

ซึ่งวัดโดยวิธีการอื่นตามความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา แต่ทั้งนี้การใช้สารโปรตีนดังกล่าวต้องปรับคุณภาพของสารโปรตีนนั้นให้มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนเทียบเท่าเคซีนด้วย

การเติมกรดอมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย (Essential amino acid) เพื่อปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนต้องเป็นกรดอมิโนแบบแอล (L - form amino acid) ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และเติมในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว"

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความใน ๖.๒.๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"๖.๒.๑ สารโปรตีน ต้อง

(ก) มีสารโปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนเทียบเท่าเคซีนในปริมาณไม่น้อยกว่า ๓.๐ กรัม และมีปริมาณสารโปรตีนทั้งหมดไม่เกิน ๕.๕ กรัม

(ข) หากใช้สารโปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนไม่เทียบเท่าเคซีน สารโปรตีนนั้นต้องมีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนโดยมีอัตราส่วนของสารโปรตีนที่จะนำมาใช้ประโยชน์ได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๕ ของเคซีน หรือมีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนซึ่งวัดโดยวิธีการอื่นตามความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา แต่ทั้งนี้การใช้สารโปรตีนดังกล่าวต้องปรับคุณภาพของสารโปรตีนนั้นให้มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนเทียบเท่าเคซีนด้วย

การเติมกรดอมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายเพื่อปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนต้องเป็นกรดอมิโนแบบแอลตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และเติมในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว"

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ มกราคม พ.ศ. ๒๕๓๙
เสนาะ เทียนทอง
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๑๗๔) พ.ศ. ๒๕๓๙

เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามนำเข้าหรือจำหน่าย

โดยที่เป็นการสมควรห้ามนำเข้าหรือจำหน่ายซึ่งอาหารที่พ้นกำหนดหมดอายุหรือที่ควรบริโภคตามที่กำหนดไว้บนฉลาก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๘) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ให้อาหารดังต่อไปนี้ ที่พ้นกำหนดหมดอายุหรือที่พ้นกำหนดที่ควรบริโภค ตามที่แสดงไว้ในฉลาก เป็นอาหารที่ห้ามนำเข้าหรือจำหน่าย

๑. อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

๒. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

๓. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

๔. นมเปรี้ยว

๕. นมโคที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอไรซ์ เช่น นมสดพาสเจอไรซ์ นมแปลงไขมันพาสเจอไรซ์ นมคืนรูปพาสเจอไรซ์ นมปรุงแต่งพาสเจอไรซ์ และผลิตภัณฑ์ของนมพาสเจอไรซ์ เป็นต้น

๖. อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๙

เสนาะ เทียนทอง

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ. ๒๕๔๑

เรื่อง ฉลากโภชนาการ

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดให้มีการแสดงฉลากโภชนาการ เพื่อให้ข้อมูลและความรู้ด้านคุณค่าทางโภชนาการของอาหารแก่ประชาชน อันเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคทางด้านอาหารและโภชนาการ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้อาหารดังต่อไปนี้เป็นอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ

๑.๑ อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ

๑.๒ อาหารที่มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย

๑.๓ อาหารที่ระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย

๑.๔ อาหารอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

"อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ" หมายถึง อาหารที่แสดงข้อมูลทางโภชนาการบนฉลากเกี่ยวกับชนิดหรือปริมาณสารอาหาร ปริมาณสารอาหารโดยเปรียบเทียบ หรือหน้าที่ของสารอาหาร แต่ทั้งนี้ไม่รวมถึงอาหารที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการเพื่อปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนั้นๆ

"อาหารที่มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย" หมายถึง อาหารที่มีการนำข้อมูลเกี่ยวกับคุณประโยชน์หรือหน้าที่ของตัวผลิตภัณฑ์ ส่วนประกอบหรือสารอาหารอย่างหนึ่งอย่างใดของผลิตภัณฑ์ที่มีต่อร่างกายหรือสุขภาพ มาใช้เพื่อประโยชน์ในการส่งเสริมการขาย

"อาหารที่ระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย" หมายถึง อาหารที่มุ่งจะใช้กับกลุ่มผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม เช่น กลุ่มวัยเรียน กลุ่มผู้บริหาร กลุ่มผู้สูงอายุ เป็นต้น แต่ทั้งนี้ไม่รวมถึงอาหารที่มีการระบุกลุ่มผู้บริโภคเพื่อปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนั้นๆ

"สารอาหาร" หมายถึง สารอาหารที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศฉบับนี้ และให้หมายความรวมถึงพลังงานที่ได้จากสารอาหารด้วย

ข้อ ๓ การแสดงฉลากอาหารตามข้อ ๑ ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก และต้องแสดงฉลากโภชนาการ โดยปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย

ข้อ ๔ การแสดงฉลากโภชนาการจะต้องแสดงข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ โดยจะต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้ ดังนี้

๔.๑ บัญชีหมายเลข ๑ : รูปแบบและเงื่อนไขของการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการ

๔.๒ บัญชีหมายเลข ๒ : วิธีการกำหนดปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคกับจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ

๔.๓ บัญชีหมายเลข ๓ : สารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่หกปีขึ้นไป

๔.๔ บัญชีหมายเลข ๔ : หลักเกณฑ์ในการกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากอาหาร

ข้อ ๕ ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับกับ

๕.๑ นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารอื่น ซึ่งได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดในส่วนที่เกี่ยวกับการแสดงสารอาหารบนฉลากไว้แล้วโดยเฉพาะ

๕.๒ อาหารที่มิได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรืออาหารที่มิได้ผลิตหรือนำสั่งเข้ามาเพื่อจำหน่ายในประเทศ

๕.๓ อาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุย่อย ซึ่งมุ่งหมายจะจำหน่ายรวมกันในภาชนะบรรจุใหญ่

ข้อ ๖ ประกาศฉบับนี้

๖.๑ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

๖.๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ซึ่งอาหารที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร อาหารที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากอาหาร อาหารที่ได้รับแจ้งรายละเอียดหรืออาหารที่จะต้องแสดงฉลากโภชนาการตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ยื่นคำขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงหรือยื่นขออนุญาตใช้ฉลากอาหารตามประกาศฉบับนี้ แล้วแต่กรณี ให้ถูกต้องภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้

ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้คงใช้ฉลากนั้นไปพลางก่อนได้ จนกว่าจะได้รับอนุญาต หรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาตให้ใช้ฉลากนั้นต่อไป

ในการอนุญาตให้ใช้ฉลากใหม่ตามวรรคหนึ่ง ถ้าปรากฏว่าฉลากเดิมที่ได้จัดทำไว้ใช้ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับเหลืออยู่ และไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ผู้อนุญาตจะอนุญาตให้ใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะหมดก็ได้ แต่ต้องไม่เกินหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๔๑
รักเกียรติ สุขธนะ
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข 1
แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541

รูปแบบและเงื่อนไขของการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการ

1. **รูปแบบของกรอบข้อมูลโภชนาการ** ต้องมีลักษณะอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ สำหรับรูปแบบที่นอกเหนือจากนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

1.1 การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็ม

(1) การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มรูปแบบมาตรฐาน

ส่วนที่ 1	**ข้อมูลโภชนาการ** หนึ่งหน่วยบริโภค :.....(.....) จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... : .....
ส่วนที่ 2 ช่วงที่ 1	**คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค** **พลังงานทั้งหมด** ..... กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน ..... กิโลแคลอรี)
ช่วงที่ 2	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน * **ไขมันทั้งหมด** ..... ก. .....% ไขมันอิ่มตัว ..... ก. .....% **โคเลสเตอรอล** ..... มก. .....% **โปรตีน** ..... ก. **คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด** ..... ก. .....% ใยอาหาร ..... ก. .....% น้ำตาล ..... ก. **โซเดียม** ..... มก. .....%
ช่วงที่ 3	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน * **วิตามินเอ** .....% **วิตามินบี 1** .....% **วิตามินบี 2** .....% **แคลเซียม** .....% **เหล็ก** .....%
	* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี
ส่วนที่ 3	ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้ ไขมันทั้งหมด น้อยกว่า 65 ก. ไขมันอิ่มตัว น้อยกว่า 20 ก. โคเลสเตอรอล น้อยกว่า 300 มก. คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 300 ก. ใยอาหาร 25 ก. โซเดียม น้อยกว่า 2,400 มก.
	พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4

หมายเหตุ 1. ให้เติมข้อมูลในช่องว่าง "....." ให้สมบูรณ์ตามรูปแบบของกรอบ

2. ในกรณีที่อาหารดังกล่าวไม่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง หรือไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ให้ยกเว้นการแสดงปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ และให้แสดงข้อความ "คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 ก." หรือ "คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 มล." แทนข้อความ "คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค"

(2) การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มรูปแบบขวาง สำหรับฉลากที่มีพื้นที่แนวตั้งจำกัดและมีพื้นที่ตั้งแต่ 250 ตารางเซนติเมตร ขึ้นไป

ข้อมูลโภชนาการ	คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *
หนึ่งหน่วยบริโภค : .....(.....)	**ไขมันทั้งหมด** ..... ก.	.....%
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... :	ไขมันอิ่มตัว ..... ก.	.....%
	โคเลสเตอรอล ..... มก.	.....%
พลังงานทั้งหมด ..... กิโลแคลอรี	**โปรตีน** ..... ก.	
(พลังงานจากไขมัน ..... กิโลแคลอรี)	**คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด** ..... ก.	.....%
	ใยอาหาร ..... ก.	.....%
	น้ำตาล ..... ก.	
	โซเดียม ..... มก.	.....%
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *		
วิตามินเอ .....%	**วิตามินบี 1** ..... %	**วิตามินบี 2** .....%
แคลเซียม .....%	**เหล็ก** .....%	

* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยอิงจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้

ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า	65 ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	20 ก.
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า	300 มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด		300 ก.
ใยอาหาร		25 ก.
โซเดียม	น้อยกว่า	2,400 มก.

พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน =4 ; คาร์โบไฮเดรต =4

หมายเหตุ 1. ให้เติมข้อมูลในช่องว่าง "....." ให้สมบูรณ์ตามรูปแบบของกรอบ

2. ในกรณีที่อาหารดังกล่าวไม่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง หรือไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ให้ยกเว้นการแสดงปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ และให้แสดงข้อความ "คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 ก." หรือ "คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 มล." แทนข้อความ "คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค"

(3) การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มรูปแบบขวาง สำหรับฉลากที่มีพื้นที่แนวตั้งจำกัดและมีพื้นที่น้อยกว่า 250 ตารางเซนติเมตร

ข้อมูลโภชนาการ หนึ่งหน่วยบริโภค : ……(……) จำนวนหน่วยบริโภคต่อ …… : ……	คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *
พลังงานทั้งหมด …… กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน ….. กิโลแคลอรี)	ไขมันทั้งหมด ….. ก.	…..%
	ไขมันอิ่มตัว …. ก.	…..%
	โคเลสเตอรอล ….. มก.	…..%
	โปรตีน …. ก.	
	คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ….. ก.	…..%
	ใยอาหาร ….. ก.	…..%
	น้ำตาล ….. ก.	
	โซเดียม ….. มก.	…..%
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยพิจารณาความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *	
	วิตามินเอ …..% วิตามินบี 1 ….. % วิตามินบี 2 …..%	
	แคลเซียม …..% เหล็ก ….%	

หมายเหตุ 1. ให้เติมข้อมูลในช่องว่าง "……" ให้สมบูรณ์ตามรูปแบบของกรอบ

2. ในกรณีที่อาหารดังกล่าวไม่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง หรือไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ให้ยกเว้นการแสดงปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ และให้แสดงข้อความ "คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 ก." หรือ "คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 มล." แทนข้อความ "คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

(4) การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มรูปแบบข้อความต่อเนื่อง สำหรับฉลากที่มีพื้นที่น้อยกว่า 80 ตารางเซนติเมตร

ข้อมูลโภชนาการ หนึ่งหน่วยบริโภค : ..... (.....); จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... : ..... **คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค : พลังงานทั้งหมด** ..... กิโลแคลอรี; พลังงานจากไขมัน ..... กิโลแคลอรี; **ไขมันทั้งหมด** ... ก. (.....%)*; ไขมันอิ่มตัว ..... ก. (.....%)*; **โคเลสเตอรอล** ..... มก. (.....%)*; **โปรตีน** ..... ก.; **คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด** ... ก. (.....%)*; **ใยอาหาร** ..... ก. (.....%)*; น้ำตาล ..... ก.; **โซเดียม** ..... มก. (.....%)*; **วิตามินเอ** (.....%)*; **วิตามินบี 1** (.....%)*; **วิตามินบี 2** (.....%)*; **แคลเซียม** (.....%)*; **เหล็ก** (.....%)* *ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

หมายเหตุ 1. ให้เติมข้อมูลในช่องว่าง "....." ให้สมบูรณ์ตามรูปแบบของกรอบ

2. ในกรณีที่อาหารดังกล่าวไม่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง หรือไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ให้ยกเว้นการแสดงปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ และให้แสดงข้อความ "คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 ก." หรือ "คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 มล." แทนข้อความ "คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค"

1.2 การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อ

ให้เลือกแสดงได้เมื่อสารอาหารที่กำหนดในกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มส่วนที่ 2 จำนวนตั้งแต่ 8 รายการขึ้นไป จาก 15 รายการ มีปริมาณที่น้อยมากไม่มีความสำคัญจนถือว่าเป็นศูนย์ตามหลักเกณฑ์ในข้อ 2.5 ของบัญชีนี้ ทั้งนี้ หากปริมาณสารอาหารใดที่กำหนดให้แสดงในกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็ม แต่ไม่กำหนดให้แสดงในกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อ มีค่าที่มีนัยสำคัญก็ต้องแสดงไว้ในกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อด้วย

(1) การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อรูปแบบมาตรฐาน

ข้อมูลโภชนาการ หนึ่งหน่วยบริโภค : .....(.....) จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... :	
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค **พลังงานทั้งหมด** ..... กิโลแคลอรี	
	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *
ไขมันทั้งหมด ..... ก.	..... %
โปรตีน ..... ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ..... ก.	..... %
น้ำตาล ..... ก.	
โซเดียม ..... มก.	..... %
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	

<u>หมายเหตุ</u> 1. ให้เติมข้อมูลในช่องว่าง "....." ให้สมบูรณ์ตามรูปแบบของกรอบ

2. ในกรณีที่อาหารดังกล่าวไม่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง หรือไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ให้ยกเว้นการแสดงปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ และให้แสดงข้อความ "คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 ก." หรือ "คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 มล." แทนข้อความ "คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค"

(2) การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อรูปแบบขวาง สำหรับฉลากที่มีพื้นที่แนวตั้งจำกัด

ข้อมูลโภชนาการ *	คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน
หนึ่งหน่วยบริโภค : .....(.....) จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... :	ไขมันทั้งหมด ..... ก. โปรตีน ..... ก.	.....%
พลังงานทั้งหมด ..... กิโลแคลอรี * ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ..... ก. น้ำตาล ..... ก. โซเดียม ..... มก.	.....% .....%

หมายเหตุ 1. ให้เติมข้อมูลในช่องว่าง "....." ให้สมบูรณ์ตามรูปแบบของกรอบ

2. ในกรณีที่อาหารดังกล่าวไม่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง หรือไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ให้ยกเว้นการแสดงปริมาณเอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ และให้แสดงข้อความ "คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 ก." หรือ "คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 มล." แทนข้อความ "คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค"

(3) การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อรูปแบบข้อความต่อเนื่อง สำหรับฉลากที่มีพื้นที่น้อยกว่า 80 ตารางเซนติเมตร

ข้อมูลโภชนาการ หนึ่งหน่วยบริโภค : ..... (.....); จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... : ..... **คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค : พลังงานทั้งหมด** ..... กิโลแคลอรี; **ไขมันทั้งหมด** ..... ก. (.....%)*; **โปรตีน** ..... ก.; **คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด** ..... ก. (.....%)*; น้ำตาล ..... ก.; **โซเดียม** ..... มก. (.....%)* * ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

<u>หมายเหตุ</u> 1. ให้เติมข้อมูลในช่องว่าง "....." ให้สมบูรณ์ตามรูปแบบของกรอบ

2. ในกรณีที่อาหารดังกล่าวไม่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง หรือไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ให้ยกเว้นการแสดงปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ และให้แสดงข้อความ "คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 ก." หรือ "คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 มล." แทนข้อความ "คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค"

1.3 การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบควบคู่

ใช้แสดงเมื่อผลิตภัณฑ์นั้นอาจต้องผสมกับส่วนประกอบอื่น และ/หรือนำไปผ่านกรรมวิธีตามที่ระบุไว้บนฉลาก ให้แสดงข้อมูลโภชนาการของผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในสภาพตามที่จำหน่ายและในสภาพหลังเตรียมตามคำแนะนำบนฉลาก ดังนี้

ข้อมูลโภชนาการ หนึ่งหน่วยบริโภค : .....(.....) จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... :		
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	ผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์หลังเตรียม
พลังงานทั้งหมด กิโลแคลอรี	.....	.....
(พลังงานจากไขมัน กิโลแคลอรี)	.....	.....
คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*	
ไขมันทั้งหมด ..... ก.	.....%	.....%
ไขมันอิ่มตัว ..... ก.	.....%	.....%
โคเลสเตอรอล ..... มก.	.....%	.....%
โปรตีน ..... ก.		
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ..... ก.	.....%	.....%
ใยอาหาร ..... ก.	.....%	.....%
น้ำตาล ..... ก.		
โซเดียม ..... มก.	.....%	.....%
วิตามินเอ	.....%	.....%
วิตามินบี 1	.....%	.....%
วิตามินบี 2	.....%	.....%
แคลเซียม	.....%	.....%
เหล็ก	.....%	.....%
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี		
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้		
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.	
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.	
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300 มก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.	
ใยอาหาร	25 ก.	
โซเดียม	น้อยกว่า 2,400 มก.	
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4		

หมายเหตุ 1. ให้เติมข้อมูลในช่องว่าง "....." ให้สมบูรณ์ตามรูปแบบของกรอบ

2. ในกรณีที่อาหารดังกล่าวไม่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง หรือไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ให้ยกเว้นการแสดงปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ และให้แสดงข้อความ "คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 ก." หรือ "คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 มล." แทนข้อความ "คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค"

3. คำว่า "ผลิตภัณฑ์" และ "ผลิตภัณฑ์หลังเตรียม" ให้ระบุเป็นชื่อชนิดของอาหารตามข้อเท็จจริง เช่น "แป้งเค้กผสม" และ "เค้ก" ตามลำดับ เป็นต้น

2. เงื่อนไขการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการ

2.1 ต้องแสดงตามรูปแบบที่กำหนด การแสดงสีของพื้นกรอบข้อมูลให้ใช้สีเดียวกันและสีของข้อความในกรอบข้อมูลต้องใช้สีที่ตัดกันกับสีของพื้นกรอบ ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน ตัวอักษรต้องใช้สีเดียวกันและต้องมีขนาดสัมพันธ์กับพื้นที่ของกรอบ

2.2 ต้องแสดงข้อมูลพลังงานหรือสารอาหารทุกรายการตามที่กำหนดให้แสดงในกรอบข้อมูลโภชนาการแต่ละแบบ แม้ว่าพลังงานหรือสารอาหารนั้น ๆ จะมีปริมาณที่น้อยมากไม่มีความสำคัญจนถือว่าเป็นศูนย์ตามหลักเกณฑ์ในเงื่อนไขการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการข้อ 2.5

2.3 การแสดงข้อมูลสารอาหารอื่นนอกเหนือจากที่กำหนดให้โดยที่สารอาหารนั้นมีอยู่ในบัญชีหมายเลข 3 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ต้องแสดงสารอาหารนั้นในกรอบข้อมูลโภชนาการส่วนที่ 2 ช่วงที่ 1 ถึง 3 และจะต้องแสดงตามลำดับก่อนหลังดังต่อไปนี้ สำหรับสารอาหารที่ไม่มีอยู่ในบัญชีหมายเลข 3 ดังกล่าว ให้แสดงชนิดและปริมาณสารอาหารนั้นนอกกรอบข้อมูลโภชนาการเท่านั้น

ส่วนที่ 2	ช่วงที่ 1	พลังงานทั้งหมด* พลังงานจากไขมัน* พลังงานจากไขมันอิ่มตัว
	ช่วงที่ 2	ไขมันทั้งหมด* ไขมันอิ่มตัว* ไขมันไม่อิ่มตัวตำแหน่งเดียว ไขมันไม่อิ่มตัวหลายตำแหน่ง โคเลสเตอรอล* โปรตีน* คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด* ใยอาหาร* ใยอาหารที่ละลายน้ำได้ ใยอาหารที่ไม่ละลายน้ำ น้ำตาล* น้ำตาลแอลกอฮอล์ คาร์โบไฮเดรตส่วนอื่น โซเดียม* โพแทสเซียม
	ช่วงที่ 3	วิตามินเอ* วิตามินบี 1* วิตามินบี 2* แคลเซียม* เหล็ก* วิตามินและแร่ธาตุตัวอื่นที่มีอยู่ในบัญชีสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) ให้แสดงปริมาณเป็นร้อยละของ Thai RDI โดยเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย

หมายเหตุ * เป็นข้อมูลโภชนาการที่บังคับให้แสดงในกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็ม

2.4 หากผลิตภัณฑ์มีการเติมสารอาหารลงในอาหาร หรือมีการกล่าวอ้างถึงสารอาหารใดบนฉลาก โดยสารอาหารนั้นมิได้บังคับให้แสดงในกรอบข้อมูลโภชนาการ ต้องแสดงสารอาหารนั้นตามเงื่อนไขการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการข้อ 2.3 ด้วย

2.5 หลักเกณฑ์การปัดตัวเลขของการแสดงค่าปริมาณสารอาหารบนฉลากโภชนาการ

พลังงานและสารอาหาร	หน่วย	ผลการวิเคราะห์	การแสดงค่าปริมาณสารอาหาร*	ผลการคำนวณเป็นร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน**	การแสดงค่าปริมาณสารอาหารเป็นร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน**	ปริมาณที่น้อยมากไม่มีความสำคัญจนถือว่าเป็นศูนย์
พลังงาน, พลังงานจากไขมัน	กิโลแคลอรี	< 5	แสดงค่าเป็น 0	ค่าที่ได้ทุกระดับ	ปัดเป็นจำนวนเต็มให้ใกล้เคียงมากที่สุด	< 5 กิโลแคลอรี
		≤ 50	แสดงค่าขึ้นลงขั้นละ 5			
		> 50	แสดงค่าขึ้นลงขั้นละ 10			
ไขมันทั้งหมด, ไขมันอิ่มตัว	กรัม	< 0.5	แสดงค่าเป็น 0			< 0.5 กรัม
		< 5	แสดงค่าขึ้นลงขั้นละ 0.5			
		≥ 5	แสดงค่าขึ้นลงขั้นละ 1			
โคเลสเตอรอล	มิลลิกรัม	< 2	แสดงค่าเป็น 0			< 2 มิลลิกรัม
		2-5	แสดงค่า "น้อยกว่า 5"			
		> 5	แสดงค่าขึ้นลงขั้นละ 5			
โปรตีน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด, ใยอาหาร, น้ำตาล	กรัม	< 0.5	แสดงค่าเป็น 0			< 1 กรัม (เฉพาะน้ำตาล < 0.5 กรัม)
		≤ 1	แสดงค่า "น้อยกว่า 1"			
		> 1	แสดงค่าขึ้นลงขั้นละ 1			
โซเดียม	มิลลิกรัม	< 5	แสดงค่าเป็น 0			< 5 มิลลิกรัม
		5-140	แสดงค่าขึ้นลงขั้นละ 5			
		> 140	แสดงค่าขึ้นลงขั้นละ 10			
วิตามิน, เกลือแร่ (ยกเว้นโซเดียม)			(ไม่ต้องแสดง)	< 2	แสดงค่าเป็น 0 หรือ "น้อยกว่า 2"	< ร้อยละ 2 ของปริมาณที่แนะนำต่อวัน
				≤ 10	แสดงค่าขึ้นลงขั้นละ 2	
				> 10-50	แสดงค่าขึ้นลงขั้นละ 5	
				> 50	แสดงค่าขึ้นลงขั้นละ 10	

หมายเหตุ * แสดงต่อปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก ถ้าไม่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง หรือไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไว้แล้วให้แสดงต่อ 100 ก. หรือต่อ 100 มล.

**ปริมาณที่แนะนำต่อวัน หมายถึง สารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai Recommended Daily Intakes-Thai RDI)

">" หมายถึง "มากกว่า" "<"หมายถึง " น้อยกว่า" "≤" หมายถึง "น้อยกว่าหรือเท่ากับ" "≥" หมายถึง "มากกว่าหรือเท่ากับ"

<u>เอกสารอ้างอิง</u>

1.. Codex Alimentarius. 1993. Codex Guidelines on Nutrition Labelling CAC/GL 2-1985 (Rev.1-1993)

2. U.S. Food and Drug Administration . 1995. Code of Federal Regulations 21 CFR part 101 : Food Labeling.

บัญชีหมายเลข 2

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541

วิธีการกำหนดปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคกับจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ

1. **หนึ่งหน่วยบริโภค** หมายถึง ปริมาณอาหารที่คนไทยปกติทั่วไปรับประทานได้หมดใน 1 ครั้ง ปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคที่ระบุในฉลากโภชนาการเป็นปริมาณอาหารที่ผู้ผลิตแนะนำให้ผู้บริโภครับประทานผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ในแต่ละครั้ง หรือเรียกว่า "กินครั้งละ" นั่นเอง

ปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคนี้กำหนดได้จากปริมาณ "หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง" ซึ่งเป็นค่าปริมาณอาหารโดยน้ำหนักหรือปริมาตรของการรับประทานแต่ละครั้งที่ประมวลได้จากการสำรวจพฤติกรรมการบริโภคและข้อมูลจากผู้ผลิตเป็นเกณฑ์ ทั้งนี้ปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคดังกล่าวอาจไม่เท่ากับปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงก็ได้ แต่จะต้องเป็นค่าที่ใกล้เคียงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด

2. **จำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ** หมายถึง จำนวนครั้งของการบริโภคอาหารนั้นที่มีอยู่ในหนึ่งหน่วยภาชนะบรรจุ

3. **ตารางปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงของผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ** เพื่อประโยชน์ในการแสดง "หนึ่งหน่วยบริโภค" ในฉลากโภชนาการ จึงกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงของผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ โดยจัดเป็น 7 กลุ่มตามลักษณะของผลิตภัณฑ์หรือลักษณะการบริโภคผลิตภัณฑ์ ได้แก่

3.1 กลุ่มนมและผลิตภัณฑ์ (Dairy products)

3.2 กลุ่มเครื่องดื่ม (พร้อมดื่ม) (Beverages)

3.3 กลุ่มอาหารขบเคี้ยวและขนมหวาน (Snack food and desserts)

3.4 กลุ่มอาหารกึ่งสำเร็จรูป (Semi- processed foods)

3.5 กลุ่มผลิตภัณฑ์ขนมอบ (Bakery products)

3.6 กลุ่มธัญพืชและผลิตภัณฑ์ (Cereals and grain products)

3.7 กลุ่มอื่น ๆ (Miscellaneous)

3.1 กลุ่มนมและผลิตภัณฑ์ (Dairy products)

ลำดับที่	ชนิดอาหาร	หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง	
1.	นมและผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่ม	200	มล.
2.	นมข้นไม่หวาน (นมข้นจืด) (condensed, evaporated, undiluted)	15	มล.
	นมข้นหวาน (sweetened, condensed)	20	ก.
4.	ไอเกิร์ตชนิดครึ่งแข็งครึ่งเหลว	150	ก.
5.	ไอเกิร์ตชนิดพร้อมดื่ม	150	มล.
6.	ไอเกิร์ตแช่แข็ง	80	ก.
7.	ครีมและครีมเทียม (เหลว)	15	มล.
8.	ครีมและครีมเทียม (ผง)	3	ก.
9.	ครีมเปรี้ยว	30	ก.
10.	ครีมพร่องมันเนย (half & half)	30	มล.
11.	ครีมชีสและชีสสเปรด	30	ก.
12.	เนยแข็งชนิดคอตเตจ	110	ก.
13.	เนยแข็งชนิดริคอตตาและคอตเตจชนิดแห้ง	55	ก.
14.	เนยแข็งชนิดพาร์มีซาน โรมาโน	5	ก.
15.	เนยแข็งชนิดอื่น	30	ก.

3.2 กลุ่มเครื่องดื่ม (พร้อมดื่ม) (Beverages)

ลำดับที่	ชนิดอาหาร	หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง	
1.	น้ำผลไม้	200	มล.
2.	เครื่องดื่มจากพืช ผัก และธัญพืช รวมทั้งนมถั่วเหลือง		
3.	เครื่องดื่มที่มีหรือไม่มีก๊าซผสมอยู่ (รวมทั้งน้ำบริโภคและน้ำแร่)		
4.	ชา กาแฟ และเครื่องดื่มอื่น ๆ		

3.3 กลุ่มอาหารขบเคี้ยวและขนมหวาน (Snack food and desserts)

ลำดับที่	ชนิดอาหาร	หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง
1.	ข้าวเกรียบ ข้าวโพดคั่ว มันฝรั่งทอด ขนมกรอบ กล้วยฉาบ และ extruded snack ต่าง ๆ	30 ก.
2.	ถั่วและนัต (เช่น ถั่วอบเกลือ เมล็ดมะม่วงหิมพานต์อบเกลือ)	30 ก.
3.	ช็อกโกแลตและขนมโกโก้	40 ก.
4.	คัสตาร์ด พุดดิ้ง	140 ก.
5.	ขนมหวานไทย เช่น สังขยา วุ้น ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด	80 ก.
6.	วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	20 ก.
7.	ไอศกรีมนม ไอศกรีมดัดแปลง ไอศกรีมผสม รวมทั้งส่วนเคลือบและกรวย	80 ก.
8.	ไอศกรีมหวานเย็น น้ำผลไม้แช่แข็ง	80 ก.
9.	ไอศกรีมซันเดย์	80 ก.
10.	ลูกอม ลูกกวาด ทอฟฟี่ อมยิ้ม มาร์ชแมลโลว์	6 ก.
11.	หมากฝรั่ง	3 ก.
12.	ขนมที่ทำจากธัญพืช ถั่ว นัต และน้ำตาลเป็นหลัก (Grain-based bars) ทั้งชนิดที่มีและไม่มีไส้หรือเคลือบ เช่น Granola bars, rice cereal bars กระยาสารท ถั่วตัด ข้าวพอง ข้าวแตน นางเล็ด	40 ก.

3.4 กลุ่มอาหารกึ่งสำเร็จรูป (Semi-processed food)

ลำดับที่	ชนิดอาหาร	หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง
1.	บะหมี่ เส้นหมี่ วุ้นเส้น ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ	50 ก.
2.	ข้าวต้ม โจ๊ก	50 ก.

3.5 กลุ่มผลิตภัณฑ์ขนมอบ (Bakery products)

ลำดับที่	ชนิดอาหาร	หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง	
1.	ขนมปัง (Bread)	50	ก.
2.	บราวนี	30	ก.
3.	คุกกี้	30	ก.
4.	เค้ก - ชนิดหนัก เช่น ชีสเค้ก เค้กผลไม้ ซึ่งมีส่วนผสมของผลไม้นัต ตั้งแต่ 35% ขึ้นไป - ดัพเค้ก เอแคลร์ ครีมพัฟ ชิฟฟอน สปันจ์เค้กที่มีหรือไม่มีไอซิ่ง หรือไส้	80 55	ก. ก.
5.	เค้กกาแฟ โดนัต และมัฟฟิน	55	ก.
6.	ขนมปังกรอบ แครกเกอร์ เวเฟอร์ บิสกิต	30	ก.
7.	แครกเกอร์ที่เป็นกรวยไอศกรีม	15	ก.
8.	แพนเค้ก	110	ก.
9.	วอฟเฟิล	85	ก.
10.	พาย เพสตรี้ ทั้งชนิดที่มีและไม่มีไส้	55	ก.

3.6 กลุ่มธัญพืชและผลิตภัณฑ์ (Cereals and grain products)

ลำดับที่	ชนิดอาหาร	หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง	
1.	อาหารเช้าจากธัญพืช (Breakfast cereal) (พร้อมบริโภค) - ที่มีน้ำหนักน้อยกว่า 20 กรัมต่อ 1 ถ้วย - ที่มีน้ำหนักระหว่าง 20 กรัมถึงน้อยกว่า 43 กรัมต่อ 1 ถ้วย - ที่มีน้ำหนักตั้งแต่ 43 กรัมขึ้นไปต่อ 1 ถ้วย	 15 30 55	 ก. ก. ก.
2.	รำข้าว (Bran) หรือจมูกข้าวสาลี (Wheat germ)	15	ก.
3.	แป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งท้าวยายม่อม และ Cornmeal	30	ก.
4.	แป้งข้าวโพด แป้งมันสำปะหลัง แป้งมันฝรั่ง	10	ก.
5.	พาสต้า (มะกะโรนี สปาเกตตี และอื่น ๆ)	55 140 25	ก. (ดิบ) ก. (ต้มสุก) ก. (ทอดกรอบ)
6.	ข้าวเจ้า ข้าวบาร์เล่ย์	50 130	ก. (ดิบ) ก. (สุก)

3.7 กลุ่มอื่น ๆ (Miscellaneous)

ลำดับที่	ชนิดอาหาร	หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง	
1.	อาหารที่บรรจุกระป๋อง ขวดแก้วที่ปิดสนิท ซองอลูมิเนียมฟอยล์ retort pouch		
	- เนื้อสัตว์ ปลา หอย ในน้ำ น้ำมัน น้ำเกลือ (ไม่รวมของเหลว)	55	ก.
	- เนื้อสัตว์ ปลา หอย ในซอส เช่น ซาร์ดีนในซอสมะเขือเทศ	85	ก.
	- เนื้อสัตว์ ปลา หอย ทอดแล้วบรรจุแบบแห้ง เช่น ปลาเกล็ดขาวทอดกรอบ	25	ก.
	- เนื้อสัตว์ ปลา หอย ทอดแล้วบรรจุกับของเหลว เช่น หอยลายผัดพริก ปลาดุกอุยสามรส	85	ก.
	- ปลาแอนโชวี	15	ก.
	- ผัก (ไม่รวมของเหลว) เช่น ถั่วฝักยาวในน้ำเกลือ ข้าวโพดอ่อนในน้ำเกลือ	130	ก.
	- ผักหรือถั่วในซอส	130	ก.
	- ผลไม้ (รวมของเหลว)	140	ก.
	- ซุปพร้อมบริโภคและแกงต่าง ๆ	200	ก.
	- ซุปสกัด	40	มล.
	- น้ำกะทิพร้อมบริโภค	80	มล.
2.	เบคอน	15	ก.
3.	ไส้กรอกที่มีอัตราส่วนความชื้น : โปรตีน น้อยกว่า 2 : 1 เช่น กุนเชียง เปปเปอโรนี รวมทั้งเนื้อสวรรค์ หมูสวรรค์	40	ก.
4.	ไส้กรอกชนิดอื่น ๆ และหมูยอ	55	ก.
5.	เนื้อสัตว์แห้ง เช่น หมูหยอง เนื้อทุบ	20	ก.
6.	เนื้อสัตว์ดอง รมควัน	55	ก.
7.	ผักแช่อิ่มหรือดอง (ไม่รวมของเหลว)	20	ก.
8.	ผลไม้แช่อิ่มหรือดอง (ไม่รวมของเหลว)	30	ก.
9.	ผลไม้แห้งและผลไม้กวน	30	ก.
10.	เนย มาการีน น้ำมัน และไขมันบริโภค	1	ชต.
11.	มายองเนส แซนด์วิชสเปรด สังขยาหางนมปัง เนยถั่ว น้ำพริกเผา	15	ก.
12.	น้ำสลัดชนิดต่าง ๆ	30	ก.
13.	ซอสสำหรับจิ้ม เช่น ซอสมัสตาร์ด	1	ชต.

ลำดับที่	ชนิดอาหาร	หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง	
14.	ซอสที่ใช้กับอาหารเฉพาะอย่าง (entrée sauce)		
	- ซอสสปาเกตตี	125	ก.
	- ซอสพิซซ่า	30	ก.
	- น้ำจิ้มสุกี้	30	ก.
	- น้ำจิ้มไก่ น้ำจิ้มสะเต๊ะ หน้าตั้ง น้ำปลาหวาน	50	ก.
15.	เครื่องปรุงรส		
	- น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำเกลือปรุงอาหาร	1	ชต.
	- ซอสมะเขือเทศ ซีอิ๊ว ซอสพริก ซอสมะละกอ ซอสแป้ง ซีอิ๊วหวาน เต้าเจี้ยว	1	ชต.
	- ซอสเปรี้ยว	1	ชช.
	- น้ำพริกคลุกข้าว เช่น น้ำพริกตาแดง น้ำพริกสวรรค์	1	ชต.
16.	น้ำผึ้ง แยม เยลลี่	1	ชต.
17.	น้ำเชื่อม เช่น เมเปิลไซรัปและผลิตภัณฑ์ราดหน้าขนมต่าง ๆ	30	มล.
18.	น้ำตาล	4	ก.
19.	เกลือ (รวมทั้งวัตถุทดแทนเกลือ เกลือปรุงรส)	1	ก.

4. วิธีการกำหนดปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ

4.1 <u>วิธีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค</u>

(1) ใช้หน่วยวัดทั่วไป ได้แก่ ถ้วย แก้ว ชต. (ช้อนโต๊ะ) ชช. (ช้อนชา) ตามความเหมาะสมของอาหารแล้วกำกับด้วยน้ำหนักหรือปริมาตรในระบบเมตริกไว้ในวงเล็บด้วย เช่น "หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ขวด (250 มล.)" เว้นแต่ถ้าไม่สามารถใช้หน่วย ถ้วย แก้ว ชต. ชช. จึงจะใช้หน่วย แผ่น ถาด ขวด ชิ้น ผล ลูก หัว หรืออื่น ๆ แล้วแต่กรณี หรือเศษส่วนแทนได้ เช่น ขนมปังชนิดแผ่นใช้ "หนึ่งหน่วยบริโภค : 2 แผ่น (46 กรัม)" อย่างไรก็ตามถ้าไม่สามารถระบุตามปริมาณดังกล่าวข้างต้นได้หรือผลิตภัณฑ์ที่โดยธรรมชาติมีขนาดแตกต่างกัน เช่น ปลาทั้งตัว ให้แจ้งน้ำหนักโดยการประมาณขนาดของผลิตภัณฑ์ให้ใกล้เคียงกับปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงที่สุด เช่น "หนึ่งหน่วยบริโภค : ประมาณ 1/2 ตัว (80 กรัมรวมซอส)"

(2) ถ้าอาหารในภาชนะบรรจุนั้นสามารถบริโภคได้หมดใน 1 ครั้ง ให้ใช้ปริมาณทั้งหมด เช่น "หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 กล่อง (200 กรัม)"

(3) อาหารที่เป็นหน่วยใหญ่และจะต้องแบ่งรับประทานเป็นชิ้น ๆ (เช่น เค้ก พิซซ่า นมเปรี้ยวขนาด 1,000 มล.) ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคให้ระบุเป็นเศษส่วนของอาหาร โดยใช้ค่าเศษส่วนที่มีน้ำหนักหรือปริมาตรใกล้เคียงกับปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงที่สุด เศษส่วนที่อนุญาตให้ใช้คือ 1/2 1/3 1/4 1/5 1/6 1/8 ตัวอย่างเช่น เค้ก "หนึ่งหน่วยบริโภค : 1/8 อัน (60 กรัม)"

(4) อาหารที่แยกเป็นชิ้นแต่บรรจุรวมกันในภาชนะบรรจุใหญ่ เช่น ขนมปังแผ่นหรือลูกอม โดยแต่ละชิ้นจะมีภาชนะบรรจุแยกจากกันหรือไม่ก็ตาม ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลากของภาชนะบรรจุใหญ่ให้กำหนดดังนี้

- ถ้าผลิตภัณฑ์ 1 ชิ้น มีน้ำหนักน้อยกว่า 50% ของปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ให้ระบุจำนวนหน่วยที่รวมแล้วได้น้ำหนักใกล้เคียงกับปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงที่สุด

- ถ้าผลิตภัณฑ์ 1 ชิ้น มีน้ำหนักมากกว่า 50% แต่น้อยกว่า 200% ของปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงแต่สามารถรับประทานได้ใน 1 ครั้ง ให้ถือว่า 1 ชิ้นเป็น 1 หน่วยบริโภคได้

- ถ้าผลิตภัณฑ์ 1 ชิ้น มีน้ำหนักเท่ากับหรือมากกว่า 200% ของปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงแต่สามารถรับประทานได้ใน 1 ครั้ง ให้ถือว่า 1 ชิ้นเป็น 1 หน่วยบริโภค หากไม่สามารถรับประทานหมดใน 1 ครั้งให้ใช้เกณฑ์ตามข้อ 4.1 (3) แทน

(5) อาหารที่มีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน เช่น แป้ง น้ำตาล หน่วยวัดที่ใช้ต้องเหมาะสมเพื่อให้ปริมาณที่วัดได้ใกล้เคียงกับปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงมากที่สุด เช่น หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงของน้ำตาลเป็น 4 กรัม ควรวัดด้วยช้อนชาเพื่อให้ได้น้ำหนักใกล้เคียงกับ 4 กรัมมากที่สุด

(6) อาหารที่บรรจุในน้ำ น้ำเกลือ น้ำมัน หรือของเหลวอื่นที่ปกติไม่ได้รับประทาน ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคจะคิดจากส่วนที่เป็นเนื้ออาหาร (drained solid) เท่านั้น

4.2 <u>การปัดเศษของหน่วยวัดทั่วไป</u> เพื่อกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค

<u>ถ้วยตวง</u> - ปรับส่วนที่เพิ่มเป็น 1/4 หรือ 1/3 ถ้วย ถ้าส่วนที่เพิ่มมากกว่าหรือเท่ากับ 2 ชต. แต่น้อยกว่า 1/4 ถ้วย ให้แจ้งส่วนที่เพิ่มเป็นจำนวน ชต. ตัวอย่างเช่น "หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ถ้วย 3 ชต. (255 กรัม)"

<u>ช้อนโต๊ะ</u> - ถ้าส่วนที่เพิ่มมากกว่าหรือเท่ากับ 1 ชช. แต่น้อยกว่า 1 ชต. ให้แจ้งส่วนที่เพิ่มเป็นจำนวน ชช.

- ระหว่าง 1-2 ชต. สามารถแจ้งส่วนที่เพิ่มเป็น 1 1 1/3 1 1/2 1 2/3 2 ชต.

<u>ช้อนชา</u> - ส่วนเพิ่มน้อยกว่า 1 ชช. ให้แจ้งเพิ่มครั้งละ 1/4 ชช.

<u>หมายเหตุ</u> กรณีที่ตวงวัดได้ค่ากึ่งกลางพอดี เช่น 2.5 ชต. (อยู่กึ่งกลางระหว่าง 2 กับ 3 ชต.) สามารถปัดขึ้นเป็น 3 ชต. หรือปัดลงเป็น 2 ชต. ก็ได้

1 ถ้วย = 14 ชต. (ของแข็ง) หรือ 16 ชต. (ของเหลว)

1 ชต. = 3 ชช.

4.3 <u>วิธีกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคในระบบเมตริก</u>

(1) อาหารเป็นของเหลวให้ใช้หน่วยเป็น มล. (มิลลิลิตร) หรือ ซม.^{3} (ลูกบาศก์เซนติเมตร) สำหรับอาหารที่มีลักษณะอื่นให้ใช้หน่วยน้ำหนักเป็นกรัม โดยการชั่ง ตวง วัด จริง

(2) การปัดเศษปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคในระบบเมตริก

- ค่ามากกว่า 5	-ให้ใช้เลขจำนวนเต็ม โดยการปัดเศษให้เป็นเลขจำนวนเต็มที่ใกล้เคียง เช่น น้อยกว่าหรือเท่ากับ 15.5 มล. ปัดเป็น 15 มล. มากกว่า 15.5 มล. ปัดเป็น 16 มล.
- ค่าตั้งแต่ 2-5	-ให้ปัดเศษได้ครั้งละ 0.5 เช่น 2.3 กรัม ปัดเป็น 2.5 กรัม หรือ 2.1 กรัม ปัดเป็น 2 กรัม
- ค่าน้อยกว่า 2	-ให้ปัดเศษได้ครั้งละ 0.1

(3) ถ้าผลิตภัณฑ์สามารถบริโภคได้หมดภายใน 1 ครั้ง ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคในระบบเมตริกคือน้ำหนักหรือปริมาตรสุทธิของผลิตภัณฑ์ที่ระบุในฉลากด้านหน้า

4.4 <u>วิธีการกำหนดจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ</u> โดยทั่วไปแล้วคำนวณจากการหารปริมาณส่วนที่รับประทานได้ทั้งหมดในภาชนะบรรจุนั้น ด้วยปริมาณของหนึ่งหน่วยบริโภคซึ่งกำหนดได้ตามวิธีในข้อ 4.1 4.2 และ 4.3 ที่กล่าวแล้ว

(1) วิธีการปัดเศษของจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ

- กรณีค่าที่ได้อยู่ระหว่าง 2-5 ให้แจ้งจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ โดยปัดเศษทีละ 0.5 ที่ใกล้เคียง เช่น 2 2.5 3 .....
- กรณีค่าที่ได้มากกว่า 5 ให้ปัดเศษเป็นเลขจำนวนเต็ม เช่น 6 7 8 ..... หากค่าที่ได้อยู่กึ่งกลางพอดี เช่น 7.5 ให้ปัดเป็น 7 เพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อผู้บริโภค

ทั้งนี้หากมีการปัดเศษขึ้นหรือลงให้เพิ่มข้อความ "ประมาณ" กำกับ เช่น ปัดจาก 3.6 เป็น 3.5 ให้ใช้จำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุเป็น "ประมาณ 3.5"

(2) ถ้าอาหารทั้งภาชนะบรรจุรวมแล้วมีน้ำหนักน้อยกว่า 50% ของปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ให้ระบุจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุเป็น 1

(3) ถ้าอาหารทั้งภาชนะบรรจุรวมแล้วมากกว่า 150% แต่น้อยกว่า 200% ของปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง โดยที่ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงมีค่า 100 ก. (หรือ 100 มล.) หรือมากกว่า ผู้ผลิตสามารถระบุจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุเป็น 1 หรือ 2 ได้ เช่น โยเกิร์ตชนิดครึ่งแข็ง-ครึ่งเหลว กำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงเป็น 150 ก. ถ้าผลิตภัณฑ์บรรจุ 250 ก. ผลิตภัณฑ์นี้อาจระบุจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุเป็น 1 หรือ 2 ก็ได้

4.5 <u>รูปแบบการแสดงปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ</u> อาหารใดมีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไว้แล้วตามบัญชีข้างต้น หรือมิได้กำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไว้โดยตรงแต่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารในบัญชีดังกล่าวให้แสดงปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคโดยใช้หน่วยวัดทั่วไป แล้วกำกับด้วยปริมาณในระบบเมตริก ดังตัวอย่างต่อไปนี้

หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 กล่อง (200 มล.)
จำนวนหน่วยบริโภคต่อกล่อง : 1

สำหรับอาหารที่ไม่อยู่ในเกณฑ์ข้างต้น ให้ยกเว้นการแสดงปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ และให้แสดงข้อความ "คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 ก." หรือ "คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 มล." แทนข้อความ "คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค"

5. ตัวอย่างการกำหนดปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ

<u>ตัวอย่างที่ 1</u> ข้าวเกรียบกุ้งบรรจุถุงพลาสติก น้ำหนักสุทธิ 75 กรัม

	คำอธิบาย
1.หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงคือ 30 กรัม	-บัญชีหมายเลข 2 ข้อ 3.3 ลำดับที่ 1
2.ชั่งข้าวเกรียบให้ได้น้ำหนักใกล้เคียง 30 ก. แล้วนับจำนวนชิ้นได้ 64 ชิ้น	-อาหารนี้ไม่สามารถใช้หน่วยถ้วย แก้ว หรือ ชต. ชช. ได้ จึงใช้หน่วยชิ้นแทน (บัญชีหมายเลข 2 ข้อ 4.1(1) และ 4.1(4))
3.ดังนั้น หนึ่งหน่วยบริโภค : 64 ชิ้น (30 กรัม)	
4.หาค่าจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ โดยหารน้ำหนักสุทธิ 75 กรัม ด้วยปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค 30 กรัม ได้ดังนี้ 75 / 30 = 2.5 ดังนั้นจำนวนหน่วยบริโภคต่อถุงเป็น 2.5	-ค่าที่ได้อยู่ระหว่าง 2-5 ให้ปัดเศษทีละ 0.5 ที่ใกล้เคียง (บัญชีหมายเลข 2 ข้อ 4.4(1))
5.แสดงข้อมูลบนฉลากดังนี้ หนึ่งหน่วยบริโภค : 64 ชิ้น (30 กรัม) จำนวนหน่วยบริโภคต่อถุง 2.5	

ตัวอย่างที่ 2 ซีอิ๊วขาวบรรจุขวดแก้วปริมาตร 700 มิลลิลิตร

	คำอธิบาย
1.หนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงคือ 1 ชต.	-บัญชีหมายเลข 2 ข้อ 3.7 ลำดับที่ 15
2.ตวงซีอิ๊วขาว 1 ชต. ได้ปริมาตร 15 มล.	
3.ดังนั้น หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ชต. (15 มล.)	
4.หาค่าจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ โดยหารปริมาตรสุทธิ 700 มล. ด้วยปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค 15 มล. ได้ดังนี้ 700 / 15 = 46.6 ดังนั้นจำนวนหน่วยบริโภคต่อขวดเป็น 47	-ค่าที่ได้มากกว่า 5 ให้ปัดเศษเป็นเลขจำนวนเต็ม โดยเพิ่มข้อความ "ประมาณ" กำกับด้วย (บัญชีหมายเลข 2 ข้อ 4.4(1))
5.แสดงข้อมูลบนฉลากดังนี้ หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ชต. (15 มล.) จำนวนหน่วยบริโภคต่อขวด : ประมาณ 47	

บัญชีหมายเลข 3
แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ.2541

สารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป
(THAI RECOMMENDED DAILY INTAKES-THAI RDI)

"มาตรการสำคัญในการดำเนินการปรับปรุงและส่งเสริมให้ประชาชนมีภาวะโภชนาการที่ดีสามารถดำรงสุขภาพอนามัยอย่างสมบูรณ์คือ การวางแผนจัดการด้านอาหารบริโภค โดยมุ่งให้ประชาชนส่วนรวมของประเทศได้รับอาหารบริโภคประจำวันซึ่งประกอบด้วยสารอาหารชนิดต่าง ๆ ที่มีคุณค่าทางโภชนาการอย่างเหมาะสมและเพียงพอกับความต้องการของร่างกาย ซึ่งความต้องการอาหารและโภชนาการในระดับบุคคล กลุ่มบุคคล หรือชุมชน จะเปลี่ยนแปลงและแตกต่างกันเป็นอย่างมากเนื่องจากปัจจัยแวดล้อมและองค์ประกอบอื่น ๆ ดังนั้นจึงมีความจำเป็นที่ประเทศต่าง ๆ จะต้องจัดให้มีแนวทางหรือหลักการในการแนะนำอาหารบริโภคสำหรับประชาชนในประเทศของตน ให้บริโภคอาหารมีคุณค่าสารอาหารชนิดต่าง ๆ ที่เหมาะสมกับความต้องการด้านโภชนาการอย่างแท้จริง..."

กรมอนามัยได้จัดทำข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย (Recommended Daily Dietary Allowances for Healthy Thais) ซึ่งใช้ชื่อย่อว่า RDA ขึ้นเมื่อปี พ.ศ.2532 บัญชี RDA นี้กำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทยไว้ รวม 17 ชนิด โดยแบ่งกลุ่มคนไทยเป็นกลุ่มใหญ่ 8 กลุ่มตามอายุและเพศ และเนื่องจากความต้องการสารอาหารบางชนิดแตกต่างกันตามอายุ แต่ละกลุ่มจึงยังมีการแบ่งเป็นกลุ่มย่อยตามระดับอายุอีกด้วย ข้อกำหนดนี้จึงจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งในการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์เพื่อให้มีสารอาหารตามความต้องการสำหรับแต่ละกลุ่มโดยเฉพาะ อย่างไรก็ตามการจัดทำฉลากโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหารทั่ว ๆ ไป กำหนดไว้ว่าต้องแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารนั้นโดยแจ้งชนิดและปริมาณของสารอาหารที่มี รวมถึงให้แจ้งด้วยว่าปริมาณสารอาหารที่มีนั้นมีอยู่เป็นสัดส่วนเท่าใดของปริมาณที่ผู้บริโภคต้องการต่อวัน และเนื่องจากผู้บริโภคในที่นี้หมายถึงบุคคลทั่วไปตั้งแต่เด็กถึงผู้ใหญ่จึงจำเป็นจะต้องมีค่าความต้องการสารอาหารต่อวันสำหรับบุคคลทั่วไปนี้เพียงค่าเดียวเป็นค่ากลาง เพื่อใช้สำหรับการคำนวณและเปรียบเทียบ

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้พิจารณาจัดทำบัญชีสารอาหารที่แนะนำให้ควรบริโภคประจำวันสำหรับคนไทย อายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai Recommended Daily Intakes – Thai RDI) นี้ขึ้นเพื่อวัตถุประสงค์หลักในการเป็นค่าอ้างอิงสำหรับคำนวณในแสดงคุณค่าทางโภชนาการบนฉลากของอาหาร อย่างไรก็ตามค่า Thai RDI ซึ่งเป็นค่ากลางสำหรับคนไทยทั่วไปนั้นสามารถนำไปใช้ในการพัฒนาสูตรอาหาร ใช้เป็นเกณฑ์สำหรับการกำหนดนโยบายทางโภชนาการกว้าง ๆ สำหรับบุคคลทั่วไป เช่น การเติมสารอาหารหรือการประยุกต์ใช้อื่น ๆ ได้ตามความเหมาะสมโดยต้องคำนึงด้วยว่าข้อกำหนดนี้ใช้สำหรับผู้ที่มีสุขภาพปกติ

(healthy) มิใช่ผู้ป่วย เด็กทารก หญิงมีครรภ์ หรือกลุ่มอื่น ๆ ซึ่งมีความต้องการทางโภชนาการต่างไปจากกลุ่มบุคคลปกติ นอกจากนั้นการ**ได้รับสารอาหารต่าง ๆ ตามที่กำหนดนี้ควรได้รับจากการบริโภคอาหารหลัก 5 หมู่เป็นสำคัญ** เนื่องจากยังมีสารอาหารอื่น ๆ อีกมากในอาหารหลักของเราที่ยังไม่ได้รับการแยกออก และเป็นที่รู้จักเป็นตัวเดี่ยว ๆ แต่ก็มีความสำคัญและจำเป็นต่อระบบการทำงานตามปกติของร่างกาย

สารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อใช้เป็นเกณฑ์ในการแสดงคุณค่าทางโภชนาการบนฉลากของอาหาร หรือที่เรียกว่า "ฉลากโภชนาการ" (Nutrition Labeling) โดยอาศัยข้อมูลพื้นฐานจากค่า Recommended Daily Dietary Allowances for Healthy Thais (Thai RDA) โดยเลือกค่าสูงสุดจากค่าที่แนะนำสำหรับคนอายุ 20-29 ปีทั้ง 2 เพศ, ค่า Daily Values (DV), Daily Reference Values (DRV), Reference Daily Intakes (RDI) (หรือค่า US RDA เดิม) ซึ่งกำหนดโดย United States Food and Drug Administration และค่า Nutrient Reference Values (NRV) จาก Codex โดยกำหนดให้ค่าความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ซึ่งเป็นระดับที่คนไทย (ผู้ใหญ่) ส่วนใหญ่ที่มีสภาวะทางสุขภาพปกติต้องการ เป็นฐานหรือเป็นตัวเลขกลางในการคำนวณ **เพื่อวัตถุประสงค์ในการแสดงฉลากโภชนาการเท่านั้น** ทั้งนี้ความต้องการพลังงานที่แท้จริงต่อวันของแต่ละบุคคลอาจน้อยหรือมากกว่า 2,000 กิโลแคลอรีได้ ขึ้นอยู่กับปัจจัยต่าง ๆ เช่น อายุ เพศ และความแตกต่างของระดับการใช้พลังงานทางกายภาพ (physical activity level) ของแต่ละบุคคล

ลำดับที่ (No.)	สารอาหาร (Nutrient)	ปริมาณที่แนะนำต่อวัน (Thai RDI)	หน่วย (Unit)
1.	ไขมันทั้งหมด (Total Fat)	65*	กรัม (g)
2.	ไขมันอิ่มตัว (Saturated Fat)	20*	กรัม (g)
3.	โคเลสเตอรอล (Cholesterol)	300	มิลลิกรัม (mg)
4.	โปรตีน (Protein)	50*	กรัม (g)
5.	คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด (Total Carbohydrate)	300*	กรัม (g)
6.	ใยอาหาร (Dietary Fiber)	25	กรัม (g)
7.	วิตามินเอ (Vitamin A)	800	ไมโครกรัม อาร์ อี (μg RE)
8.	วิตามินบี 1 (Thiamin)	1.5	มิลลิกรัม (mg)
9.	วิตามินบี 2 (Riboflavin)	1.7	มิลลิกรัม (mg)
10.	ไนอะซิน (Niacin)	20	มิลลิกรัม เอ็น อี (mg NE)
11.	วิตามินบี 6 (Vitamin B6)	2	มิลลิกรัม (mg)

ลำดับที่ (No.)	สารอาหาร (Nutrient)	ปริมาณที่แนะนำต่อวัน (Thai RDI)	หน่วย (Unit)
12.	โฟเลต (Folate)	200	ไมโครกรัม (μg)
13.	ไบโอติน (Biotin)	150	ไมโครกรัม (μg)
14.	กรดแพนโทธินิค (Pantothenic Acid)	6	มิลลิกรัม (mg)
15.	วิตามินบี 12 (Vitamin B12)	2	ไมโครกรัม (μg)
16.	วิตามินซี (Vitamin C)	60	มิลลิกรัม (mg)
17.	วิตามินดี (Vitamin D)	5	ไมโครกรัม (μg)
18.	วิตามินอี (Vitamin E)	10	มิลลิกรัม แอลฟา-ที อี (mgα-TE)
19.	วิตามินเค (Vitamin K)	80	ไมโครกรัม (μg)
20.	แคลเซียม (Calcium)	800	มิลลิกรัม (mg)
21.	ฟอสฟอรัส (Phosphorus)	800	มิลลิกรัม (mg)
22.	เหล็ก (Iron)	15	มิลลิกรัม (mg)
23.	ไอโอดีน (Iodine)	150	ไมโครกรัม (μg)
24.	แมกนีเซียม (Magnesium)	350	มิลลิกรัม (mg)
25.	สังกะสี (Zinc)	15	มิลลิกรัม (mg)
26.	ทองแดง (Copper)	2	มิลลิกรัม (mg)
27.	โพแทสเซียม (Potassium)	3,500	มิลลิกรัม (mg)
28.	โซเดียม (Sodium)	2,400	มิลลิกรัม (mg)
29.	แมงกานีส (Manganese)	3.5	มิลลิกรัม (mg)
30.	ซีลีเนียม (Selenium)	70	ไมโครกรัม (μg)
31.	ฟลูออไรด์ (Fluoride)	2	มิลลิกรัม (mg)
32.	โมลิบดินัม (Molybdenum)	160	ไมโครกรัม (μg)
33.	โครเมียม (Chromium)	130	ไมโครกรัม (μg)
34.	คลอไรด์ (Chloride)	3,400	มิลลิกรัม (mg)

* ปริมาณของไขมันทั้งหมด ไขมันอิ่มตัว โปรตีน และคาร์โบไฮเดรต ที่แนะนำให้บริโภคต่อวันคิดจากการเปรียบเทียบพลังงานที่ควรได้จากสารอาหารดังกล่าวเป็นร้อยละ 30, 10, 10 และ 60 ตามลำดับของพลังงานทั้งหมดหากพลังงานทั้งหมดที่ควรได้รับต่อวันเป็น 2,000 กิโลแคลอรี

(ไขมัน 1 กรัมให้พลังงาน 9 กิโลแคลอรี, โปรตีน 1 กรัมให้พลังงาน 4 กิโลแคลอรี, คาร์โบไฮเดรต 1 กรัมให้พลังงาน 4 กิโลแคลอรี)

หมายเหตุ 1. สำหรับน้ำตาลไม่ควรบริโภคเกินร้อยละ 10 ของพลังงานทั้งหมดที่ได้รับต่อวัน

2. คำอธิบายหน่วยของวิตามินเอ ไนอะซิน วิตามินอี และวิตามินดี

2.1 วิตามินเอ RE = Retinol equivalent

1 RE = 1 μg retinol = 6 μg β-carotene = 3.33 IU

2.2 ไนอะซิน NE = Niacin equivalent

1 NE = 1 mg niacin = 60 mg tryptophan

2.3 วิตามินอี α-TE = α-Tocopherol equivalent

1 α-TE = 1 mg D-α-tocopherol = 1.5 IU

2.4 วิตามินดีมีหน่วยเป็น ไมโครกรัม โดยคำนวณเป็น cholecalciferol

1 μg = 40 IU

เอกสารอ้างอิง 1. กรมอนามัย. 2532. ข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันและแนวทางการบริโภคสำหรับคนไทย

2. Codex Alimentarius. 1993. Codex Guidelines on Nutrition Labelling CAC/GL 2-1985 (Rev.1-1993)

3. U.S. Food and Drug Administration . 1995. Code of Federal Regulations 21 CFR part 101 : Food Labeling.

บัญชีหมายเลข 4

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ. 2541

หลักเกณฑ์ในการกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากอาหาร

1. การกล่าวอ้างทางโภชนาการ (Nutrition claim) หมายถึง การแสดงข้อความหรือข้อมูลใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการของอาหารนั้น เช่น การระบุถึงปริมาณของพลังงาน โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต คลอเรตจนวิตามินหรือเกลือแร่ต่าง ๆ การกล่าวอ้างทางโภชนาการแบ่งเป็น 3 ประเภท ได้แก่ การกล่าวอ้างปริมาณสารอาหาร (Nutrient content claim) การกล่าวอ้างปริมาณโดยเปรียบเทียบ (Comparative claim) และการกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร (Nutrient function claim)

1.1 <u>การกล่าวอ้างปริมาณสารอาหาร</u> (Nutrient content claim) คือ การกล่าวอ้างถึงระดับ (level) ของสารอาหารหรือพลังงานในอาหารนั้น เช่น "เป็นแหล่งของแคลเซียม (source of calcium)" "มีปริมาณใยอาหารสูงและไขมันต่ำ (high in fiber and low in fat)" เป็นต้น อย่างไรก็ตาม **ไม่อนุญาตการกล่าวอ้าง "ปราศจาก" หรือ "ต่ำ" หากอาหารนั้นหรืออาหารชนิดนั้นโดยธรรมชาติทั่วไปเป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้วโดยมิได้มีการใช้กระบวนการผลิตพิเศษ มีกระบวนการปรับโดยเฉพาะ หรือมีการปรับสูตรเพื่อให้** อาหารนั้นมีปริมาณสารอาหารที่จะกล่าวอ้างลดลงจนเป็นไปตามเงื่อนไข เนื่องจากจะทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าอาหารจากผู้ผลิตนั้นแต่เพียงผู้เดียวที่มีคุณสมบัตินี้ ตัวอย่างเช่น ไม่อนุญาตให้น้ำบริโภคแสดงข้อความ "ปราศจากพลังงาน" หรือ "ไขมันต่ำ" เนื่องจากน้ำบริโภคทั่วไปจากผู้ผลิตทุกรายก็มีคุณสมบัตินี้ด้วย ในทางกลับกัน หากอาหารจากผู้ผลิตรายหนึ่งมีการปรับสูตรหรือใช้วัตถุดิบที่แตกต่างไปจากปกติทั่วไปจนสารอาหารที่จะกล่าวอ้างมีปริมาณที่เป็นไปตามเงื่อนไขแล้ว อาหารนั้นก็สามารถกล่าวอ้างว่า "ปราศจาก" หรือ "ต่ำ" ได้

1.2 <u>การกล่าวอ้างปริมาณโดยเปรียบเทียบ</u> (Comparative claim) เป็นการเปรียบเทียบปริมาณของสารอาหารหรือพลังงานที่มีในอาหารตั้งแต่สองอย่างขึ้นไป ตัวอย่างการกล่าวอ้าง ได้แก่ "น้อยกว่า (less than หรือ fewer)" "มากกว่า (more than)" "ลดปริมาณลง (reduced)" "พลังงานน้อย (lite, light)" "เสริม (added, fortified, enriched)" เป็นต้น ในกรณีกล่าวอ้างปริมาณโดยเปรียบเทียบเช่นนี้ อาหารที่ถูกเปรียบเทียบโดยอาหารที่มีการกล่าวอ้างเรียกว่า "อาหารอ้างอิง" อาหารอ้างอิงสำหรับใช้เปรียบเทียบเพื่อแสดงข้อกล่าวอ้างโดยเปรียบเทียบ อนุญาตได้เพียงสองแบบคือ อนุญาตให้เปรียบเทียบกับ

(1) ผลิตภัณฑ์สูตรปกติของผู้ผลิตเอง

(2) ผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวกันทั่ว ๆ ไปที่เป็นตัวแทนของอาหารประเภทดังกล่าวที่มีจำหน่ายในประเทศ

ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ที่เปรียบเทียบจะต้องเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทเดียวกันหรือคล้ายคลึงกันเท่านั้น เช่น ซอสปรุงรสกับซอสปรุงรส ที่สำคัญคือ **ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างปริมาณโดยเปรียบเทียบหากอาหารอ้างอิงมีสารอาหารหรือพลังงานที่จะเปรียบเทียบนั้น อยู่ในปริมาณที่เป็นไปตามเงื่อนไขของ "ต่ำ" หรือ "น้อยมาก" อยู่แล้ว**

การแสดงข้อกล่าวอ้างโดยเปรียบเทียบจะต้องระบุชื่อชนิดของอาหารอ้างอิงและแสดงการเปรียบเทียบระดับของสารอาหารหรือพลังงานนั้นที่ลดลงหรือเพิ่มขึ้นเป็นเปอร์เซ็นต์หรือเศษส่วนเทียบกับปริมาณที่มีอยู่ในอาหารอ้างอิง และระบุปริมาณสารอาหารนั้นต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่ระบุที่ฉลากด้วย เช่น การกล่าวอ้าง "ลดโซเดียม" จะต้องกำกับด้วยข้อความว่า "ลดปริมาณโซเดียมลง 50% เทียบกับซอสปรุงรสสูตรปกติ, ซอสปรุงรสชนิดโซเดียมน้อยมีโซเดียม 200 มก. ต่อ 30 มล. ซอสปรุงรสสูตรปกติมีโซเดียม 400 มก. ต่อ 30 มล."

1.3 <u>การกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร</u> (Nutrient function claim) คือ การกล่าวถึงหน้าที่ของสารอาหารที่มีต่อร่างกาย มีเงื่อนไขดังต่อไปนี้คือ

(1) สารอาหารที่มีการกล่าวอ้างถึง ต้องมีอยู่ในบัญชีสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) ซึ่งเป็นบัญชีหมายเลข 3 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้

(2) ผลิตภัณฑ์ที่กล่าวอ้างต้องมีสารอาหารนั้นอยู่ในระดับที่จัดว่า "เป็นแหล่งของ" ของสารอาหารนั้นในปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง<u>และ</u>ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก สำหรับในกรณีที่ไม่มีการกำหนดค่าหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไว้ และอาหารนั้นไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดค่าหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไว้ ให้คำนวณต่อปริมาณผลิตภัณฑ์ 100 กรัม หรือ 100 มิลลิลิตร

(3) การกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร ต้องเป็นการกล่าวถึงสารอาหารตามข้อ 1.3 (1) โดยไม่ใช่การกล่าวอ้างถึงตัวผลิตภัณฑ์เป็นการเฉพาะ

(4) การกล่าวอ้างดังกล่าวต้องมีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เชื่อถือได้

(5) การกล่าวอ้างจะต้องไม่มีข้อความระบุหรือมีความหมายให้เข้าใจว่าการบริโภคสารอาหารนั้นจะสามารถป้องกันหรือบำบัดรักษาโรคได้

<u>ตัวอย่างการกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหาร</u>

"แคลเซียมเป็นส่วนประกอบสำคัญของกระดูกและฟัน"

"แคลเซียมช่วยในกระบวนการสร้างกระดูกและฟันที่แข็งแรง"

"โฟเลตเป็นองค์ประกอบสำคัญในการสร้างเม็ดเลือดแดง"

"วิตามิน บี 1 และวิตามิน บี 12 ช่วยในการทำงานของระบบประสาท"

อนึ่ง ข้อความกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหารจะต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

2. เงื่อนไขในการกล่าวอ้างทางโภชนาการ

2.1 เกณฑ์การกล่าวอ้างทางโภชนาการประเภทการกล่าวอ้างปริมาณสารอาหาร และการกล่าวอ้างปริมาณโดยเปรียบเทียบตามข้อ 1.1 และ 1.2 ตามลำดับ มีการกำหนดเงื่อนไขไว้เป็น 2 กรณี คือ

กรณีที่ 1 สำหรับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไว้ตามบัญชีหมายเลข 2 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ และอาหารที่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไว้แล้วซึ่งสามารถอนุโลมใช้ค่าปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงตามบัญชีดังกล่าวได้ให้แสดงการกล่าวอ้างทางโภชนาการตามเงื่อนไขในตารางที่ 1 ของบัญชีนี้

อนึ่ง เฉพาะอาหารที่มีปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไม่เกิน 30 กรัม หรือ ไม่เกิน 2 ช้อนโต๊ะ เงื่อนไขในการแสดงข้อกล่าวอ้างตามตารางที่ 1 นี้ ให้คำนวณต่อปริมาณอาหารนั้น 50 กรัม แทนการคำนวณต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก (กรณีที่เป็นอาหารแห้งที่โดยทั่วไปแล้วจะต้องเติมน้ำหรือของเหลวที่มีคุณค่าทางโภชนาการน้อยจนไม่มีนัยสำคัญก่อนจึงจะบริโภค น้ำหนัก 50 กรัมนี้ ให้หมายถึงน้ำหนักอาหารหลังจากที่เติมน้ำหรือของเหลวแล้ว อย่างไรก็ตาม ข้อกำหนดนี้ไม่ใช้บังคับกับเครื่องดื่มแห้ง หรือผลิตภัณฑ์ลักษณะเดียวกัน เช่น นมผง ซึ่งจะใช้ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงของเครื่องดื่ม คือ 200 มิลลิลิตรของอาหารหลังเติมน้ำ)

กรณีที่ 2 สำหรับอาหารที่ไม่เป็นไปตามกรณีที่ 1 เท่านั้น ที่จะให้กล่าวอ้างทางโภชนาการโดยคำนวณต่อปริมาณอาหาร 100 กรัม หรือ 100 มิลลิลิตร ตามเงื่อนไขที่กำหนดในตารางที่ 2 ของบัญชีนี้

2.2 อาหารที่อยู่ในเกณฑ์ที่จะแสดงการกล่าวอ้างทางโภชนาการตามตารางที่ 1 หรือตารางที่ 2 ของบัญชีนี้ได้ หรือ อาหารที่มีการกล่าวอ้างเกี่ยวกับหน้าที่ของสารอาหารจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขเพิ่มเติมดังนี้ด้วยคือ

<u>สำหรับอาหารในกรณีที่ 1 ของข้อ 2.1</u> หากอาหารนั้นในปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก (หรือ ในปริมาณอาหาร 50 กรัม เฉพาะอาหารที่มีปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไม่เกิน 30 กรัม หรือ ไม่เกิน 2 ช้อนโต๊ะ) มีปริมาณ

ไขมันทั้งหมด	มากกว่า 13 กรัม	หรือ
ไขมันอิ่มตัว	มากกว่า 4 กรัม	หรือ
โคเลสเตอรอล	มากกว่า 60 มิลลิกรัม	หรือ
โซเดียม	มากกว่า 360 มิลลิกรัม	

หรือ

<u>สำหรับอาหารในกรณีที่ 2 ของข้อ 2.1</u> หากอาหารนั้นในปริมาณ 100 กรัม หรือ 100 มิลลิลิตร มีปริมาณ

ไขมันทั้งหมด	มากกว่า 13 กรัม	หรือ
ไขมันอิ่มตัว	มากกว่า 4 กรัม	หรือ
โคเลสเตอรอล	มากกว่า 60 มิลลิกรัม	หรือ
โซเดียม	มากกว่า 360 มิลลิกรัม	

การแสดงข้อกล่าวอ้างใดก็ตามจะต้องกำกับด้วยข้อความแสดงปริมาณไขมันทั้งหมด ไขมันอิ่มตัว โคเลสเตอรอล หรือโซเดียม ที่อยู่ในระดับเกินปริมาณดังกล่าวไว้ติดกับข้อกล่าวอ้างนั้นที่มีขนาดใหญ่ที่สุด หรือเห็นได้ชัดที่สุดบนฉลากด้วย โดยข้อความกำกับนี้จะต้องมีขนาดไม่เล็กกว่าครึ่งหนึ่งของข้อกล่าวอ้าง

<u>ตัวอย่าง</u>

"**โซเดียมต่ำ**

ไขมันทั้งหมด 14 กรัมต่อ 200 มิลลิลิตร"

2.3 เงื่อนไขการแสดงข้อความที่เกี่ยวกับสุขภาพ เช่น "เพื่อสุขภาพ (healthy, healthful, healthiness, health)" หรือข้อความในลักษณะเดียวกัน มีดังต่อไปนี้คือ

(1) อาหารนั้นจะต้องเข้าข่ายเงื่อนไขการแสดงข้อความ "ไขมันต่ำ (low fat)" และ "ไขมันอิ่มตัวต่ำ (low saturated fat)" ได้ตามเกณฑ์ในตารางที่ 1 หรือตารางที่ 2 แล้วแต่กรณี และ

(2) อาหารนั้นในปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและในปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก หรือในปริมาณ 100 กรัม (หรือ 100 มิลลิลิตร) แล้วแต่ว่าเข้าข่ายในกรณีที่ 1 หรือกรณีที่ 2 ตามข้อ 2.1 จะต้องประกอบด้วย

โซเดียม ไม่เกิน 360 มิลลิกรัม และ

โคเลสเตอรอล ไม่เกิน 60 มิลลิกรัม และ

วิตามินเอ วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 โปรตีน แคลเซียม เหล็ก และใยอาหาร อย่างน้อยร้อยละ 10 ของ Thai RDI

<u>หมายเหตุ</u> สำหรับผักสดหรือผลไม้สดให้ยกเว้นข้อกำหนดด้านปริมาณวิตามินเอ วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 โปรตีน แคลเซียม เหล็ก และใยอาหาร

2.4 เงื่อนไขอื่น ๆ

หากมีการกล่าวถึงชนิดและปริมาณสารอาหารใดเป็นการเฉพาะบนฉลากนอกกรอบข้อมูลโภชนาการ โดยที่ไม่มุ่งหมายเพื่อเป็นการกล่าวอ้างแต่เพื่อเป็นการแจ้งปริมาณให้ผู้บริโภคทราบ ทั้งนี้รวมถึงการกล่าวถึงชนิดและปริมาณสารอาหารที่เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหารด้วย โดยที่อาหารนั้นไม่อยู่ในเกณฑ์ที่จะแสดงข้อกล่าวอ้างตามเงื่อนไขได้ ให้ระบุข้อความที่สื่อว่าไม่มีจุดมุ่งหมายในการกล่าวอ้างใด ๆ กำกับข้อมูลปริมาณสารอาหารดังกล่าวไว้ด้วย เช่น "มีโซเดียม 200 มก. ต่อ 30 มิลลิลิตร – ไม่ใช่อาหารชนิดโซเดียมต่ำ"

3. ตัวอย่างการกล่าวอ้างทางโภชนาการ

ตัวอย่างที่ 1 โยเกิร์ตพร้อมดื่ม ยูเอชที ตราดาร์ดาร์ ขนาดบรรจุกล่องละ 180 มิลลิลิตร

อาหารนี้มีผลวิเคราะห์ต่อ 100 มล. ดังนี้ ไขมันทั้งหมด 1.83 ก. ไขมันอิ่มตัว 0.70 ก. โคเลสเตอรอล 0 มก. โซเดียม 36.44 มก.	คำอธิบาย
1. ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง คือ 150 มล.	-จากบัญชีหมายเลข 2 ข้อ 3.1 ลำดับที่ 5
2. ปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก : 1 กล่อง (180 มล.)	-ถ้าอาหารในภาชนะบรรจุนั้นสามารถบริโภคได้หมดใน 1 ครั้ง ให้ใช้ปริมาณทั้งหมด เช่น 1 กล่อง (บัญชีหมายเลข 2 ข้อ 4.1 (2))
3. โยเกิร์ตพร้อมดื่มนี้ มีการพัฒนาสูตรขึ้นเป็นการเฉพาะ จึงอยู่ในข่ายที่จะแสดงข้อกล่าวอ้าง เช่น ไขมันต่ำ ได้ ถ้าคำนวณแล้วพบว่าอยู่ในเกณฑ์	-ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้าง "ปราศจาก" หรือ "ต่ำ" หากอาหารนั้นโดยธรรมชาติทั่วไป เป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้ว (บัญชีหมายเลข 4 ข้อ 1.1)
4. คำนวณ	
4.1 ปริมาณไขมันทั้งหมดต่อหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง = (1.83/100) x 150 = 2.7 กรัม ปัดเศษเป็น 3.0 กรัม	-อาหารนี้ เป็นอาหารในข้อ 2.1 กรณีที่ 1 ของบัญชีหมายเลข 4 จึงต้องใช้ตารางที่ 1 ในการคำนวณว่าเป็นไปตามเกณฑ์หรือไม่ -ปัดเศษตามหลักเกณฑ์ในบัญชีหมายเลข 1 ข้อ 2.5 ได้ไขมันไม่เกิน 3 กรัม
4.2 ปริมาณไขมันต่อปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก = (1.83/100) x 180 = 3.3 กรัม ปัดเศษเป็น 3.5 กรัม	-ปัดเศษตามหลักเกณฑ์ในบัญชีหมายเลข 1 ข้อ 2.5 ได้ไขมันเกิน 3 กรัม
สรุป โยเกิร์ตพร้อมดื่มนี้ไม่สามารถกล่าวอ้าง "ไขมันต่ำ" ได้	-เงื่อนไขคือ ต้องมีไขมันไม่เกิน 3 กรัม ทั้งต่อหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง และต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก (บัญชีหมายเลข 4 ตารางที่ 1)

ตัวอย่างที่ 2 อาหารเช่นเดียวกับ ตัวอย่างที่ 1 แต่มีขนาดบรรจุกล่องละ 150 มิลลิลิตร (เท่ากับหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง)

	คำอธิบาย
1. อาหารนี้จะแสดงข้อกล่าวอ้างว่า "ไขมันต่ำ" ได้ เนื่องจากมีไขมันทั้งหมดไม่เกิน 3 กรัม ทั้งต่อหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก	
2. อย่างไรก็ตามต้องตรวจสอบปริมาณไขมันทั้งหมด ไขมันอิ่มตัว โคเลสเตอรอล และโซเดียม ทั้งต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลากเพิ่มเติมด้วย เนื่องจากอาจต้องแสดงข้อความกำกับข้อกล่าวอ้าง	-ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขของบัญชีหมายเลข 4 ข้อ 2.2 ด้วย
ไขมันทั้งหมด (1.83/100) x 150 = 2.7 กรัม ปัดเศษเป็น 3.0 กรัม ไขมันอิ่มตัว (0.70/100) x 150 = 1.05 กรัม ปัดเศษเป็น 1.0 กรัม โคเลสเตอรอล (0/100) x 150 = 0 มิลลิกรัม โซเดียม (36.44/100) x 150 = 54.66 มิลลิกรัม ปัดเศษเป็น 55 มิลลิกรัม	-ต้องไม่เกิน 13 กรัม -ต้องไม่เกิน 4 กรัม -ต้องไม่เกิน 60 มิลลิกรัม -ต้องไม่เกิน 360 มิลลิกรัม -ปัดเศษตามหลักเกณฑ์ในบัญชีหมายเลข 1 ข้อ 2.5
สรุป โยเกิร์ตพร้อมดื่มตามตัวอย่างที่ 2 นี้สามารถกล่าวอ้าง "ไขมันต่ำ" ได้ โดยไม่ต้องมีข้อความแสดงปริมาณไขมันทั้งหมด ไขมันอิ่มตัว โคเลสเตอรอล หรือโซเดียม กำกับ	

ตัวอย่างที่ 3 ข้าวเกรียบกุ้ง บรรจุถุงพลาสติกน้ำหนักสุทธิ 75 กรัม

อาหารนี้มีผลวิเคราะห์ต่อ 100 ก. ดังนี้	คำอธิบาย
ไขมันทั้งหมด 32.14 ก. ไขมันอิ่มตัว 12.99 ก. โคเลสเตอรอล 0 มก. โซเดียม 981.5 มก. แคลเซียม 70.5 มก. เหล็ก 3.0 มก.	
1. ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง คือ 30 ก. 2. คำนวณการกล่าวอ้างปริมาณสารอาหาร เทียบกับข้าวเกรียบน้ำหนัก 50 กรัม	-จากบัญชีหมายเลข 2 ข้อ 3.3 ลำดับที่ 1 -หากปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงมีค่าไม่เกิน 30 ก. หรือไม่เกิน 2 ชด. ให้คำนวณการกล่าวอ้างเทียบกับอาหารปริมาณ 50 ก. (บัญชีหมายเลข 4 ข้อ 2.1 กรณีที่ 1)

2.1 แคลเซียม (70.5/100) x 50 = 35.25 มิลลิกรัม คิดเป็นร้อยละของ Thai RDI ได้ (35.25/800) x 100 = 4.41 % ปัดเศษเป็น 4 % ดังนั้น อาหารนี้ไม่สามารถกล่าวอ้างปริมาณแคลเซียมได้ 2.2 เหล็ก (3.0/100) x 50 = 1.5 มิลลิกรัม คิดเป็นร้อยละของ Thai RDI ได้ (1.5/15) x 100 = 10 % ดังนั้น อาหารนี้จะกล่าวอ้างว่า "มีเหล็ก" หรือ "เป็นแหล่งของเหล็ก" ได้ 3. อย่างไรก็ตามต้องตรวจสอบปริมาณไขมันทั้งหมด ไขมันอิ่มตัว โคเลสเตอรอล และโซเดียม ต่ออาหารปริมาณ 50 กรัมเพิ่มเติมด้วย เนื่องจากอาจต้องแสดงข้อความกำกับข้อกล่าวอ้าง ไขมันทั้งหมด (32.14/100) x 50 = 16.07 กรัม ปัดเศษเป็น 16 กรัม ไขมันอิ่มตัว (12.99/100) x 50 = 6.495 กรัม ปัดเศษเป็น 6 กรัม โคเลสเตอรอล (0/100) x 50 = 0 มิลลิกรัม โซเดียม (981.5/100) x 50 = 490.75 มิลลิกรัม ปัดเศษเป็น 490 มิลลิกรัม สรุป ข้าวเกรียบนี้ จะแสดงข้อกล่าวอ้างว่า "มีเหล็ก" หรือ "เป็นแหล่งของเหล็ก" ได้โดยจะต้องมีข้อความแสดงปริมาณไขมันทั้งหมด ไขมันอิ่มตัว และโซเดียม กำกับ โดยข้อความกำกับนี้จะต้องมีขนาดไม่เล็กกว่าครึ่งหนึ่งของข้อกล่าวอ้าง ดังนี้ "เป็นแหล่งของเหล็ก ไขมันทั้งหมด 16 ก. ไขมันอิ่มตัว 6 ก. โซเดียม 490 มก. ต่อข้าวเกรียบ 50 ก."	-Thai RDI ของแคลเซียมคือ 800 มิลลิกรัม (บัญชีหมายเลข 3 ลำดับที่ 20) -ปัดเศษตามหลักเกณฑ์ในบัญชีหมายเลข 1 ข้อ 2.5 -การกล่าวอ้างได้ จะต้องมีปริมาณตั้งแต่ร้อยละ 10 ของ Thai RDI ขึ้นไป -Thai RDI ของเหล็กคือ 15 มิลลิกรัม (บัญชีหมายเลข 3 ลำดับที่ 22) -การกล่าวอ้างได้ จะต้องมีปริมาณตั้งแต่ร้อยละ 10 ของ Thai RDI ขึ้นไป -ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขของบัญชีหมายเลข 4 ข้อ 2.2 ด้วย สำหรับในกรณีนี้ ใช้การคำนวณต่ออาหาร 50 กรัม เนื่องจากปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงมีค่าไม่เกิน 30 กรัม -ต้องไม่เกิน 13 กรัม -ต้องไม่เกิน 4 กรัม -ต้องไม่เกิน 60 มิลลิกรัม -ต้องไม่เกิน 360 มิลลิกรัม -ปัดเศษตามหลักเกณฑ์ในบัญชีหมายเลข 1 ข้อ 2.5

4. เอกสารอ้างอิง

4.1 United States Food And Drug Administration. 1997. Code of Federal Regulations 21 CFR Part 101 Subpart D : Specific Requirements for Nutrient Content Claims.

4.2 Codex Alimentarius. 1997. Guidelines for Use of Nutrition Claims.

ตารางที่ 1 เงื่อนไขการกล่าวอ้างทางโภชนาการโดยใช้เกณฑ์ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค
(สำหรับอาหารที่เป็นไปตามข้อ 2.1 กรณีที่ 1)

พลังงาน/สารอาหาร	ข้อกล่าวอ้าง	เงื่อนไข (ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก) *	เงื่อนไขเพิ่มเติม
พลังงาน	ปราศจาก, ไม่มี (free, without, free of, no, zero)	มีพลังงานน้อยกว่า 5 กิโลแคลอรี	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารนั้นโดยธรรมชาติเป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้ว 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย
	ต่ำ (low, few, low source of, low in)	มีพลังงานไม่เกิน 40 กิโลแคลอรี	
	ลด, น้อยกว่า (reduced, reduced in, less, fewer, lower, lower in)	ลดปริมาณพลังงานลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป เมื่อเทียบกับอาหารอ้างอิง	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารอ้างอิงเป็นอาหาร "พลังงานต่ำ" อยู่แล้ว 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.2 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย
	พลังงานน้อย (light, lite)	1.ลดปริมาณไขมันลงตั้งแต่ร้อยละ 50 ขึ้นไปเทียบกับอาหารอ้างอิง (สำหรับผลิตภัณฑ์นั้นมีพลังงานจากไขมันตั้งแต่ร้อยละ 50 ขึ้นไป ของพลังงานทั้งหมด) หรือ 2.ลดพลังงานลงตั้งแต่ 1/3 ส่วนขึ้นไปเทียบกับอาหารอ้างอิง (สำหรับผลิตภัณฑ์นั้นมีพลังงานจากไขมันน้อยกว่าร้อยละ 50 ของพลังงานทั้งหมด)	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารอ้างอิงเป็นอาหาร "ไขมันต่ำ" หรือ "พลังงานต่ำ" อยู่แล้ว 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.2 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย 3.ถ้าอาหารที่แสดงข้อกล่าวอ้างนี้มีพลังงานน้อยกว่า 40 กิโลแคลอรี หรือมีไขมันน้อยกว่า 3 กรัมต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ไม่ต้องแสดงร้อยละหรือสัดส่วนของพลังงานที่ลดลง

พลังงาน/สารอาหาร	ข้อกล่าวอ้าง	เงื่อนไข (ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก) *	เงื่อนไขเพิ่มเติม
ไขมันทั้งหมด	ปราศจาก, ไม่มี (free, without, free of, no, zero, nonfat)	มีไขมันทั้งหมดน้อยกว่า 0.5 กรัม	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารนั้นโดยธรรมชาติเป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้ว 2.ถ้ามีส่วนผสมที่เป็นไขมันหรือส่วนผสมที่เข้าใจโดยทั่วไปว่ามีไขมัน ให้ทำเครื่องหมายกำกับชื่อส่วนผสมนั้น แล้วอธิบายว่า "มีผลต่อปริมาณไขมันน้อยมาก" 3.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย
	ต่ำ (low, low in, low source of, little)	มีไขมันทั้งหมดไม่เกิน 3 กรัม	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารนั้น โดยธรรมชาติเป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้ว 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย
	ลด, น้อยกว่า (reduced, reduced in, lower, lower in, less)	ลดปริมาณไขมันทั้งหมดลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไปเมื่อเทียบกับอาหารอ้างอิง	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารอ้างอิงเป็นอาหาร "ไขมันต่ำ" อยู่แล้ว 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.2 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย
ไขมันอิ่มตัว	ปราศจาก, ไม่มี (free, without, free of, no, zero)	1.มีกรดไขมันอิ่มตัวน้อยกว่า 0.5 กรัม และ 2.ปริมาณกรดไขมันรูปแบบทรานส์น้อยกว่า 0.5 กรัม	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารนั้นโดยธรรมชาติเป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้ว 2.ถ้ามีส่วนผสมที่เป็นไขมันอิ่มตัวหรือเข้าใจโดยทั่วไปว่ามีไขมันอิ่มตัว ให้ทำเครื่องหมายกำกับชื่อส่วนผสมนั้น แล้วอธิบายว่า "มีผลต่อปริมาณไขมันอิ่มตัวน้อยมาก" 3.ต้องแสดงปริมาณไขมันทั้งหมดและโคเลสเตอรอลควบคู่กับข้อกล่าวอ้างเกี่ยวกับปริมาณไขมันอิ่มตัวทุกแห่ง โดยมีขนาดไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของข้อกล่าวอ้าง <u>ยกเว้น</u> ก. ถ้าผลิตภัณฑ์มีโคเลสเตอรอลน้อยกว่า 2 มิลลิกรัม ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ไม่ต้องแสดงปริมาณโคเลสเตอรอลกำกับ ข.หากผลิตภัณฑ์มีไขมันทั้งหมดไม่เกิน 0.5 กรัม ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ไม่ต้องแสดงปริมาณไขมันทั้งหมดกำกับข้อกล่าวอ้างเกี่ยวกับไขมันอิ่มตัว 4.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย

พลังงาน/สารอาหาร	ข้อกล่าวอ้าง	เงื่อนไข (ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก) *	เงื่อนไขเพิ่มเติม
ไขมันอิ่มตัว	ต่ำ (low, low in, low source of, a little)	1.มีกรดไขมันอิ่มตัวไม่เกิน 1 กรัม และ 2.พลังงานจากกรดไขมันอิ่มตัวไม่เกินร้อยละ 15 ของพลังงานทั้งหมด	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารนั้นโดยธรรมชาติเป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้ว 2.ต้องแสดงปริมาณไขมันทั้งหมดและโคเลสเตอรอลควบคู่กับข้อกล่าวอ้างเกี่ยวกับปริมาณไขมันอิ่มตัวทุกแห่ง โดยมีขนาดไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของข้อกล่าวอ้าง ยกเว้น ก. ถ้าผลิตภัณฑ์มีโคเลสเตอรอลน้อยกว่า 2 มิลลิกรัมต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ไม่ต้องแสดงปริมาณโคเลสเตอรอลกำกับ ข.หากผลิตภัณฑ์มีไขมันทั้งหมดไม่เกิน 3 กรัม ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ไม่ต้องแสดงปริมาณไขมันทั้งหมดกำกับข้อกล่าวอ้างเกี่ยวกับไขมันอิ่มตัว 3.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย
	ลด, น้อยกว่า (reduced, reduced in, lower, lower in, less)	ลดปริมาณกรดไขมันอิ่มตัวลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป เมื่อ เทียบกับอาหารอ้างอิง	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารอ้างอิงเป็น "ไขมันอิ่มตัวต่ำ" อยู่แล้ว 2.ต้องแสดงปริมาณไขมันทั้งหมดและโคเลสเตอรอลควบคู่กับข้อกล่าวอ้างเกี่ยวกับปริมาณไขมันอิ่มตัวทุกแห่ง โดยมีขนาดไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของ ข้อกล่าวอ้าง ยกเว้น ก. ถ้าผลิตภัณฑ์มีโคเลสเตอรอลน้อยกว่า 2 มิลลิกรัมต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ไม่ต้องแสดงปริมาณโคเลสเตอรอลกำกับ ข.หากผลิตภัณฑ์มีไขมันทั้งหมดไม่เกิน 3 กรัม ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ไม่ต้องแสดงปริมาณไขมันทั้งหมดกำกับข้อกล่าวอ้างเกี่ยวกับไขมันอิ่มตัว 3.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.2 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย

พลังงาน/ธารอาหาร	ข้อกล่าวอ้าง	เงื่อนไข (ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก) *	เงื่อนไขเพิ่มเติม
โคเลสเตอรอล	ปราศจาก, ไม่มี (free, without, free of, no, zero)	1.มีโคเลสเตอรอลน้อยกว่า 2 มิลลิกรัม และ 2.กรดไขมันอิ่มตัวไม่เกิน 2 กรัม	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารนั้นโดยธรรมชาติเป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้ว 2.ถ้ามีส่วนผสมที่เข้าใจโดยทั่วไปว่ามีโคเลสเตอรอลเป็นส่วนประกอบ ให้ทำเครื่องหมายกำกับชื่อส่วนผสมนั้นแล้วอธิบายว่า "มีผลต่อปริมาณโคเลสเตอรอลน้อยมาก" 3.ถ้ามีปริมาณไขมันทั้งหมดเกิน 13 กรัม ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก ต้องระบุปริมาณไขมันทั้งหมดต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก โดยแสดงควบคู่กับข้อกล่าวอ้างทุกด้าน หากแสดงข้อกล่าวอ้างหลายแห่งในฉลากด้านเดียวกัน ให้แสดงติดกับข้อกล่าวอ้างที่เด่นที่สุด และใช้ตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่าครึ่งหนึ่งของข้อกล่าวอ้างดังกล่าว 4.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย
	ต่ำ (low, low in, low source of, little)	1.มีโคเลสเตอรอลไม่เกิน 20 มิลลิกรัม และ 2.กรดไขมันอิ่มตัวไม่เกิน 2 กรัม	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารนั้นโดยธรรมชาติเป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้ว 2.ถ้ามีปริมาณไขมันทั้งหมดเกิน 13 กรัม ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก ต้องระบุปริมาณไขมันทั้งหมดต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก โดยแสดงควบคู่กับข้อกล่าวอ้างทุกด้าน หากแสดงข้อกล่าวอ้างหลายแห่งในฉลากด้านเดียวกัน ให้แสดงติดกับข้อกล่าวอ้างที่เด่นที่สุด และใช้ตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่าครึ่งหนึ่งของข้อกล่าวอ้างดังกล่าว 3.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย

พลังงาน/สารอาหาร	ข้อกล่าวอ้าง	เงื่อนไข (ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก) *	เงื่อนไขเพิ่มเติม
โคเลสเตอรอล	ลด, น้อยกว่า (reduced, reduced in, lower, lower in, less)	1.ลดปริมาณโคเลสเตอรอลลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป เมื่อเทียบกับอาหารอ้างอิง และ 2.มีกรดไขมันอิ่มตัวไม่เกิน 2 กรัม	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารอ้างอิงเป็นอาหาร "โคเลสเตอรอลต่ำ" อยู่แล้ว 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.2 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย 3.หากมีปริมาณไขมันทั้งหมดมากกว่า 13 กรัมต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก ให้กำกับข้อความระบุปริมาณโคเลสเตอรอลที่ลดลง เทียบกับที่มีอยู่ในอาหารอ้างอิง ด้วยปริมาณไขมันทั้งหมดที่มีอยู่ในปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก โดยใช้ตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่าครึ่งหนึ่งของข้อกล่าวอ้าง
โซเดียม	ปราศจาก, ไม่มี (free, without, free of, no, zero)	มีโซเดียมน้อยกว่า 5 มิลลิกรัม	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารนั้นโดยธรรมชาติเป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้ว 2.คิดเป็นปริมาณโซเดียมในอาหาร ไม่ใช่เกลือ (โซเดียมคลอไรด์) และ 3.ถ้ามีส่วนผสมที่เป็นเกลือ (โซเดียมคลอไรด์) หรือส่วนผสมที่เข้าใจโดยทั่วไปว่ามีโซเดียม ให้ทำเครื่องหมายกำกับชื่อส่วนผสมนั้นแล้วอธิบายว่า "มีผลต่อปริมาณโซเดียมน้อยมาก" 4.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย
	ปราศจากเกลือ (salt free)	ต้องได้ตามเงื่อนไขและเงื่อนไขเพิ่มเติมของ "ปราศจากโซเดียม"	
	ต่ำมาก (very low, very low in)	มีโซเดียมน้อยกว่า 35 มิลลิกรัม	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารนั้นโดยธรรมชาติเป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้ว 2.คิดเป็นปริมาณโซเดียมในอาหาร ไม่ใช่เกลือ (โซเดียมคลอไรด์) และ 3.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย
	ต่ำ (low, low in, low source of, little)	มีโซเดียมน้อยกว่า 140 มิลลิกรัม	
	ลด, น้อยกว่า (reduced, reduced in, lower, lower in, less)	ลดปริมาณโซเดียมลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไปเมื่อเทียบกับอาหารอ้างอิง	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารอ้างอิงเป็นอาหาร "โซเดียมต่ำ" อยู่แล้ว 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.2 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย

พลังงาน/สารอาหาร	ข้อกล่าวอ้าง	เงื่อนไข (ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก) *	เงื่อนไขเพิ่มเติม
โซเดียม	โซเดียมน้อย (light, lite)	ลดปริมาณโซเดียมลงตั้งแต่ร้อยละ 50 ขึ้นไปเมื่อเทียบกับอาหารอ้างอิง	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารอ้างอิงเป็นอาหาร "โซเดียมต่ำ" อยู่แล้ว 2.หากอาหารอ้างอิงมีพลังงานมากกว่า 40 กิโลแคลอรี หรือมีไขมันมากกว่า 3 กรัมต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง การกล่าวอ้างว่า "light" สำหรับโซเดียมในกรณีนี้ต้องกำกับว่า "โซเดียมน้อย (light in sodium)" เนื่องจาก "light, lite" อาจหมายถึง "พลังงานน้อย" ได้อีกด้วย 3.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.2 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย
	ไม่เติมเกลือ / ไม่ใส่เกลือ (unsalted, no salt, no salt added, without salt added)	1.ไม่มีการเติมเกลือระหว่างกระบวนการผลิต และ 2.อาหารที่ใช้เปรียบเทียบต้องเป็นอาหารที่คล้ายคลึงกัน ซึ่งโดยปกติแล้วใช้เกลือในการผลิต	หากผลิตภัณฑ์ไม่ได้ตามเงื่อนไข "ปราศจากโซเดียม" ต้องกำกับว่า "ไม่ใช่อาหารที่ปราศจากโซเดียม" ด้วย
	ใส่เกลือเล็กน้อย (lightly salted)	ใส่เกลือน้อยกว่าอาหารปกติ ตั้งแต่ร้อยละ 50 ขึ้นไป	ต้องกำกับว่า "ไม่ใช่อาหารโซเดียมต่ำ" ด้วย
น้ำตาล (หมายถึง mono- และ di-saccharides)	ปราศจาก, ไม่มี (free, without, free of, no, zero, sugarless)	มีน้ำตาลน้อยกว่า 0.5 กรัม	1.ห้ามใช้ข้อกล่าวอ้างนี้ หากอาหารนั้นโดยธรรมชาติเป็นไปตามเงื่อนไขอยู่แล้ว 2.ถ้าอาหารมีส่วนผสมที่เป็นน้ำตาลหรือส่วนผสมที่เข้าใจโดยทั่วไปว่ามีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบ ให้ทำเครื่องหมายกำกับชื่อส่วนผสมนั้นแล้วอธิบายว่า "มีผลต่อปริมาณน้ำตาลน้อยมาก" 3. ถ้าอาหารเป็นไปตามเงื่อนไข "พลังงานต่ำ" หรือ "ลดพลังงาน" หรือ "พลังงานน้อย" ให้แสดงข้อกล่าวอ้างดังกล่าวบนฉลากด้วย 4.ถ้าอาหารไม่เป็น "พลังงานต่ำ" หรือ "ลดพลังงาน" หรือ "พลังงานน้อย" ให้กำกับว่า "ไม่ใช่อาหารพลังงานต่ำ" หรือ "ไม่ใช่อาหารลดพลังงาน" หรือ "ไม่ใช่สำหรับการควบคุมน้ำหนัก" ตามลำดับ 5.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย

พลังงาน/สารอาหาร	ข้อกล่าวอ้าง	เงื่อนไข (ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก) *	เงื่อนไขเพิ่มเติม
น้ำตาล (หมายถึง mono- และ di-saccha-rides)	ลดปริมาณลง, น้อยกว่า (reduced, reduced in, lower, lower in, less)	ลดปริมาณน้ำตาลลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป เมื่อเทียบกับอาหารอ้างอิง	ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.2 และ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย
	ไม่เติมน้ำตาล / ไม่ใส่น้ำตาล (no added sugar, without added sugar, no sugar added)	1.ไม่มีการเติมน้ำตาลหรือส่วนผสมที่มีน้ำตาลในระหว่างการผลิตหรือการบรรจุ และ 2.ไม่มีส่วนผสมที่มีการเติมหรือเพิ่มปริมาณน้ำตาล เช่น แยม เยลลี่หรือน้ำผลไม้เข้มข้น และ 3.ต้องไม่มีน้ำตาลเกิดขึ้นจากกระบวนการผลิต หรือถ้ามีต้องรวมกันแล้วได้ตามเงื่อนไข "ปราศจาก/ไม่มี" และ 4.อาหารอ้างอิงมีการเติมน้ำตาลเป็นส่วนประกอบ ส่วนอาหารนี้ไม่มีการเติม	ถ้าอาหารนั้นไม่เป็นไปตามเงื่อนไขของ "พลังงานต่ำ" หรือ "ลดพลังงาน" ต้องกำกับว่า "ไม่ใช่อาหารพลังงานต่ำ" หรือ "ไม่ใช่อาหารลดพลังงาน"
	"ไม่ปรับความหวานเพิ่ม" หรือ "ไม่เติมวัตถุให้ความหวาน" (unsweetened, contains no added sweeteners)	ใช้กับอาหารที่มีปริมาณน้ำตาลสูงอยู่แล้วโดยธรรมชาติ เช่น น้ำผลไม้ อย่างไรก็ตามห้ามใช้ข้อความ "ปราศจากน้ำตาล (sugar free)"	

พลังงาน/สารอาหาร	ข้อกล่าวอ้าง	เงื่อนไข (ต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก) *	เงื่อนไขเพิ่มเติม
โปรตีน ไยอาหาร วิตามิน เกลือแร่ (ไม่รวมโซเดียม)	สูง, อุดม (high, rich in, excellent source of)	มีสารอาหารนั้นอยู่ในปริมาณตั้งแต่ร้อยละ 20 ของ Thai RDI** ขึ้นไป	1.สำหรับไขอาหาร หากปริมาณไขมันทั้งหมดไม่เป็นไปตามเงื่อนไข "ต่ำ" การกล่าวอ้างปริมาณไขอาหารต้องกำกับด้วยปริมาณไขมันทั้งหมดต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลากด้วยอักษรที่มีขนาดไม่เล็กกว่าครึ่งหนึ่งของข้อกล่าวอ้าง 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย
	เป็นแหล่งของ, มี (good source, contains, provides)	มีสารอาหารนั้นอยู่ในปริมาณร้อยละ 10-19 ของ Thai RDI**	1.สำหรับไขอาหาร หากปริมาณไขมันทั้งหมดไม่เป็นไปตามเงื่อนไข "ต่ำ" การกล่าวอ้างปริมาณไขอาหารต้องกำกับด้วยปริมาณไขมันทั้งหมดต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลากด้วยอักษรที่มีขนาดไม่เล็กกว่าครึ่งหนึ่งของข้อกล่าวอ้าง 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย
	เสริม, เพิ่ม, มากกว่า (increased, more, added, fortified, enriched)	เมื่อเทียบกับอาหารอ้างอิงแล้ว อาหารนี้มีสารอาหารที่จะกล่าวอ้างอยู่ในปริมาณที่สูงกว่าระดับที่มีอยู่ในอาหารอ้างอิง โดยปริมาณค่าความแตกต่างนั้นจะต้องไม่น้อยกว่าปริมาณร้อยละ 10 ของ Thai RDI**	1.ต้องระบุอาหารอ้างอิงด้วย 2.สำหรับไขอาหาร หากปริมาณไขมันทั้งหมดไม่เป็นไปตามเงื่อนไข "ต่ำ" การกล่าวอ้างปริมาณไขอาหารต้องกำกับด้วยปริมาณไขมันทั้งหมดต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลากด้วยอักษรที่มีขนาดไม่เล็กกว่าครึ่งหนึ่งของข้อกล่าวอ้าง 3.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 2.2 ของบัญชีนี้ด้วย

หมายเหตุ

*เฉพาะอาหารที่มีปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงไม่เกิน 30 กรัม หรือ ไม่เกิน 2 ช้อนโต๊ะ เงื่อนไขในการแสดงข้อกล่าวอ้างตามตารางที่ 1 นี้ ให้คำนวณต่อปริมาณอาหารนั้น 50 กรัม แทนการคำนวณต่อปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงและต่อปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคที่แสดงบนฉลาก (กรณีที่เป็นอาหารแห้งที่โดยทั่วไปแล้วจะต้องเติมน้ำหรือของเหลวที่มีคุณค่าทางโภชนาการน้อยจนไม่มีนัยสำคัญก่อนจึงจะบริโภค น้ำหนัก 50 กรัมนี้ ให้หมายถึงน้ำหนักอาหารหลังจากที่เติมน้ำหรือของเหลวแล้ว อย่างไรก็ตาม ข้อกำหนดนี้ไม่ใช้บังคับกับเครื่องดื่มแห้ง หรือผลิตภัณฑ์ลักษณะเดียวกัน เช่น นมผง ซึ่งจะใช้ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิงเป็น 200 มิลลิลิตรของอาหารหลังเติมน้ำ)

**Thai RDI หมายถึง สารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai Recommended Daily Intakes)

ตารางที่ 2 เงื่อนไขการกล่าวอ้างทางโภชนาการโดยใช้เกณฑ์ต่อ 100 กรัม หรือ 100 มิลลิลิตร (สำหรับอาหารที่เป็นไปตามข้อ 2.1 กรณีที่ 2)

พลังงาน/สารอาหาร	ข้อกล่าวอ้าง	เงื่อนไข	
		ต่ออาหาร 100 กรัม (ของแข็ง)	ต่ออาหาร 100 มิลลิลิตร (ของเหลว)
พลังงาน	ปราศจาก, ไม่มี (free, without, free of, no)	-	1.ไม่เกิน 4 กิโลแคลอรี และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย
	ต่ำ (low)	1.ไม่เกิน 40 กิโลแคลอรี และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย	1.ไม่เกิน 20 กิโลแคลอรี และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย
	ลดปริมาณลง, น้อยกว่า (reduced, reduced in, less, less than, fewer, lower, lower in)	1.ลดพลังงานลงเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยลดลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป และ 2.ปริมาณพลังงานที่ลดลงจะต้องไม่น้อยกว่า 40 กิโลแคลอรีด้วย	1.ลดพลังงานลงเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยลดลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป และ 2.ปริมาณพลังงานที่ลดลงจะต้องไม่น้อยกว่า 20 กิโลแคลอรีด้วย
ไขมันทั้งหมด	ปราศจาก, ไม่มี (free, without, free of, no)	1.ไม่เกิน 0.5 กรัม และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย	1.ไม่เกิน 0.5 กรัม และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย
	ต่ำ (low)	1.ไม่เกิน 3 กรัม และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย	1.ไม่เกิน 1.5 กรัม และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย
	ลดปริมาณลง,น้อยกว่า (reduced, reduced in, less, less than, lower, lower in)	1.ลดไขมันทั้งหมดลงเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยลดลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป และ 2.ปริมาณไขมันทั้งหมดที่ลดลงจะต้องไม่น้อยกว่า 3 กรัมด้วย	1.ลดไขมันทั้งหมดลงเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยลดลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป และ 2.ปริมาณไขมันทั้งหมดที่ลดลงจะต้องไม่น้อยกว่า 1.5 กรัมด้วย

พลังงาน/สารอาหาร	ข้อกล่าวอ้าง	เงื่อนไข	
		ต่ออาหาร 100 กรัม (ของแข็ง)	ต่ออาหาร 100 มิลลิลิตร (ของเหลว)
ไขมันอิ่มตัว	ปราศจาก, ไม่มี (free, without, free of, no)	1.ไม่เกิน 0.1 ก. และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย	1.ไม่เกิน 0.1 ก. และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย
	ต่ำ (low)	1.ไม่เกิน 1.5 ก. และ 2.พลังงานจากไขมันอิ่มตัวไม่เกินร้อยละ 10 ของพลังงานทั้งหมด และ 3.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย	1.ไม่เกิน 0.75 ก. และ 2.พลังงานจากไขมันอิ่มตัวไม่เกินร้อยละ 10 ของพลังงานทั้งหมดและ 3.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย
	ลดปริมาณลง,น้อยกว่า (reduced, reduced in, less, less than, lower, lower in)	1.ลดไขมันอิ่มตัวลงเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยลดลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป และ 2.ปริมาณไขมันอิ่มตัวที่ลดลงจะต้องไม่น้อยกว่า 1.5 ก. ด้วย	1.ลดไขมันอิ่มตัวลงเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยลดลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป และ 2.ปริมาณไขมันอิ่มตัวที่ลดลงจะต้องไม่น้อยกว่า 0.75 ก. ด้วย
โคเลสเตอรอล	ปราศจาก, ไม่มี (free, without, free of, no)	1.ไม่เกิน 5 มก. และ 2.ไขมันอิ่มตัวไม่เกิน 1.5 ก. และ 3.พลังงานจากไขมันอิ่มตัวไม่เกินร้อยละ 10 ของพลังงานทั้งหมด และ 4.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย	1.ไม่เกิน 5 มก. และ 2.ไขมันอิ่มตัวไม่เกิน 0.75 ก. และ 3.พลังงานจากไขมันอิ่มตัวไม่เกินร้อยละ 10 ของพลังงานทั้งหมด และ 4.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย
	ต่ำ (low)	1.ไม่เกิน 20 มก. และ 2.ไขมันอิ่มตัวไม่เกิน 1.5 ก. และ 3.พลังงานจากไขมันอิ่มตัวไม่เกินร้อยละ 10 ของพลังงานทั้งหมด และ 4.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย	1.ไม่เกิน 10 มก. และ 2.ไขมันอิ่มตัวไม่เกิน 0.75 ก. และ 3.พลังงานจากไขมันอิ่มตัวไม่เกินร้อยละ 10 ของพลังงานทั้งหมด และ 4.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย
	ลดปริมาณลง,น้อยกว่า (reduced, reduced in, less, less than, lower, lower in)	1.ลดโคเลสเตอรอลลงเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยลดลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป และ 2.ปริมาณโคเลสเตอรอลที่ลดลงจะต้องไม่น้อยกว่า 20 มก. ด้วย	1.ลดโคเลสเตอรอลลงเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยลดลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป และ 2.ปริมาณโคเลสเตอรอลที่ลดลงจะต้องไม่น้อยกว่า 10 มก. ด้วย

พลังงาน/สารอาหาร	ข้อกล่าวอ้าง	เงื่อนไข	
		ต่ออาหาร 100 กรัม (ของแข็ง)	ต่ออาหาร 100 มิลลิลิตร (ของเหลว)
น้ำตาล	ปราศจาก, ไม่มี (free, without, free of, no)	1.ไม่เกิน 0.5 ก. และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย	1.ไม่เกิน 0.5 ก. และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย
	ลดปริมาณลง, น้อยกว่า (reduced, reduced in, less, less than, lower, lower in)	ลดน้ำตาลลงเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยลดลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป	ลดน้ำตาลลงเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยลดลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป
โซเดียม	ปราศจาก, ไม่มี (free, without, free of, no)	1.ไม่เกิน 5 มก. และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย	1.ไม่เกิน 5 มก. และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย
	ต่ำมาก (very low)	1.ไม่เกิน 40 มก. และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย	1.ไม่เกิน 20 มก. และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย
	ต่ำ (low)	1.ไม่เกิน 120 มก. และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย	1.ไม่เกิน 60 มก. และ 2.ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อ 1.1 ของบัญชีนี้ด้วย
	ลดปริมาณลง,น้อยกว่า (reduced, reduced in, less, less than, lower, lower in)	1.ลดโซเดียมลงเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยลดลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไปและ 2.ปริมาณโซเดียมที่ลดลงจะต้องไม่น้อยกว่า 120 มก. ด้วย	1.ลดโซเดียมลงเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยลดลงตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไปและ 2.ปริมาณโซเดียมที่ลดลงจะต้องไม่น้อยกว่า 60 มก. ด้วย
ใยอาหาร	เป็นแหล่งของ, มี (good source, contain, provide)	ไม่น้อยกว่า 3 ก. ต่ออาหาร 100 ก. หรือ ไม่น้อยกว่า 1.5 ก. ต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี	ไม่น้อยกว่า 1.5 ก. ต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี
	สูง, อุดม (high, rich, rich in, excellent source of)	ไม่น้อยกว่า 6 ก. ต่ออาหาร 100 ก. หรือ ไม่น้อยกว่า 3 ก. ต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี	ไม่น้อยกว่า 3 ก. ต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี
	เสริม, เพิ่ม, มากกว่า (increased, more than, added, enriched, fortified)	1.เพิ่มใยอาหารขึ้นเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยเพิ่มขึ้นตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป และ 2.ปริมาณใยอาหารที่เพิ่มขึ้นจะต้องไม่น้อยกว่า 3 ก. ด้วย	1.เพิ่มใยอาหารขึ้นเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยเพิ่มขึ้นตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป และ 2.ปริมาณใยอาหารที่เพิ่มขึ้นจะต้องไม่น้อยกว่า 1.5 ก.ต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี

พลังงาน/สารอาหาร	ข้อกล่าวอ้าง	เงื่อนไข	
		ต่ออาหาร 100 กรัม (ของแข็ง)	ต่ออาหาร 100 มิลลิลิตร (ของเหลว)
โปรตีน	เป็นแหล่งของ, มี (good source, contains, provides)	ไม่น้อยกว่า 5 ก. ต่ออาหาร 100 ก. หรือ ไม่น้อยกว่า 2.5 ก. ต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี	ไม่น้อยกว่า 2.5 ก. ต่อ 100 มล. หรือต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี
	สูง, อุดม (high, rich, rich in, excellent source of)	ไม่น้อยกว่า 10 ก. ต่ออาหาร 100 ก. หรือ ไม่น้อยกว่า 5 ก. ต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี	ไม่น้อยกว่า 5 ก. ต่อ 100 มล. หรือต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี
	เสริม, เพิ่ม, มากกว่า (increased, more than, added, enriched, fortified)	1.เพิ่มโปรตีนขึ้นเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยเพิ่มขึ้นตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป และ 2.ปริมาณโปรตีนที่เพิ่มขึ้นจะต้องไม่น้อยกว่า 5 ก. ต่ออาหาร 100 ก. หรือไม่น้อยกว่า 2.5 ก. ต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี	1.เพิ่มโปรตีนขึ้นเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกัน โดยเพิ่มขึ้นตั้งแต่ร้อยละ 25 ขึ้นไป และ 2.ปริมาณโปรตีนที่เพิ่มขึ้นจะต้องไม่น้อยกว่า 2.5 ก. ต่ออาหาร 100 ก. หรือต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี
วิตามินและเกลือแร่ (ไม่รวมโซเดียม)	เป็นแหล่งของ, มี (good source, contains, provides)	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 15ของ Thai RDI* ต่ออาหาร 100 ก. หรือ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของ Thai RDI* ต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 7.5ของ Thai RDI* ต่ออาหาร 100 มล. หรือ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของ Thai RDI* ต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี
	สูง, อุดม (high, rich, rich in, excellent source of)	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของ Thai RDI* ต่ออาหาร 100 ก. หรือ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10ของ Thai RDI* ต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 ของ Thai RDI* ต่ออาหาร 100 มล. หรือ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10ของ Thai RDI* ต่อพลังงาน 100 กิโลแคลอรี
	เสริม, เพิ่ม, มากกว่า (increased, more than, added, enriched, fortified)	เพิ่มวิตามินหรือเกลือแร่ขึ้นตั้งแต่ร้อยละ 10 ขึ้นไปเมื่อเทียบกับอาหารอ้างอิง โดยระดับปริมาณที่แตกต่างนั้นจะต้องไม่น้อยกว่าปริมาณร้อยละ 10 ของ Thai RDI* ของวิตามินหรือเกลือแร่นั้น	เพิ่มวิตามินหรือเกลือแร่ขึ้นตั้งแต่ร้อยละ 10 ขึ้นไปเมื่อเทียบกับอาหารอ้างอิง โดยระดับปริมาณที่แตกต่างนั้นจะต้องไม่น้อยกว่าปริมาณร้อยละ 10 ของ Thai RDI* ของวิตามินหรือเกลือแร่นั้น

*Thai RDI หมายถึง สารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai Recommended Daily Intakes)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๑๘๔) พ.ศ. ๒๕๔๒
เรื่อง น้ำมันปาล์ม (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงมาตรการในการควบคุมน้ำมันปาล์ม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นวรรค ๒ ของข้อ ๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔

"น้ำมันปาล์มตามวรรคหนึ่งไม่รวมถึงน้ำมันปาล์มที่จะต้องนำไปผ่านกระบวนการเพื่อให้เหมาะสมก่อนการบริโภค ซึ่งจะต้องแสดงวัตถุประสงค์ไว้อย่างชัดเจนว่ามิได้มีวัตถุประสงค์เพื่อการบริโภค"

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความในข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔ สำหรับน้ำมันปาล์มที่ใช้ประโยชน์อย่างอื่นนอกจากใช้รับประทานซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๔๒

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๑๕๑) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๕) พ.ศ. ๒๕๔๒

ด้วยปรากฏมีหลักฐานเชื่อได้ว่าอาหารที่มีแหล่งกำเนิดจากประเทศเบลเยี่ยมมีความปลอดภัยในการบริโภคจากการปนเปื้อนสารไดออกซิน จึงเห็นควรปรับมาตรการการควบคุมการนำเข้าให้สอดคล้องกับสถานการณ์ในปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๘) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๕) พ.ศ. ๒๕๔๒ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามนำเข้าหรือจำหน่าย ลงวันที่ ๒๑ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๒

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง วิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

โดยที่เป็นการสมควรให้มีมาตรการการประกันคุณภาพของอาหารเพื่อให้อาหารมีคุณภาพมาตรฐาน และเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับอาหารที่ปลอดภัย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้อาหารดังต่อไปนี้เป็นอาหารที่กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

(๑) อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็ก

(๒) อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

(๓) นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

(๔) น้ำแข็ง

(๕) น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๖) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๗) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๘) นมโค

(๙) นมเปรี้ยว

(๑๐) ไอศกรีม

(๑๑) นมปรุงแต่ง

(๑๒) ผลิตภัณฑ์ของนม

(๑๓) วัตถุเจือปนอาหาร

(๑๔) สีผสมอาหาร

(๑๕) วัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร

(๑๖) โซเดียมซัยคลาเมตและอาหารที่มีโซเดียมซัยคลาเมต

(๑๗) อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

(๑๘) ชา

(๑๙) กาแฟ

(๒๐) น้ำปลา

(๒๑) น้ำที่เหลือจากการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมต

(๒๒) น้ำแร่ธรรมชาติ

(๒๓) น้ำส้มสายชู

(๒๔) น้ำมันและไขมัน

(๒๕) น้ำมันถั่วลิสง

(๒๖) ครีม

(๒๗) น้ำมันเนย

(๒๘) เนย

(๒๙) เนยแข็ง

(๓๐) กี

(๓๑) เนยเทียม

(๓๒) อาหารกึ่งสำเร็จรูป

(๓๓) ซอสบางชนิด

(๓๔) น้ำมันปาล์ม

(๓๕) น้ำมันมะพร้าว

(๓๖) เครื่องดื่มเกลือแร่

(๓๗) น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ยกเว้นที่มีสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าลักษณะเป็นโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน)

(๓๘) ช็อกโกแลต

(๓๙) แยม เยลลี มาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๔๐) อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ

(๔๑) ไข่เยี่ยวม้า

(๔๒) รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี

(๔๓) ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง

(๔๔) น้ำผึ้ง (ยกเว้นที่มีสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าลักษณะเป็นโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน)

(๔๕) ข้าวเติมวิตามิน

(๔๖) แป้งข้าวกล้อง

(๔๗) น้ำเกลือปรุงอาหาร

(๔๘) ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๔๙) ขนมปัง

(๕๐) หมากฝรั่งและลูกอม

(๕๑) วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่

(๕๒) อาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ

(๕๓) ผลิตภัณฑ์กระเทียม

(๕๔) ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

(๕๕) วัตถุแต่งกลิ่นรส

(๕๖) อาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้

(๕๗) อาหารแช่เยือกแข็ง

ข้อ ๒ ผู้ผลิตอาหารตามข้อ ๑ เพื่อจำหน่ายต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ ผู้นำเข้าอาหารตามข้อ ๑ เพื่อจำหน่าย ต้องจัดให้มีใบรับรองวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๔ ให้ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร ตามข้อ ๑ ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ที่ปฏิบัติไม่เป็นไปตามข้อ ๒ หรือข้อ ๓ ทำการปรับปรุงแก้ไขหรือจัดให้มีใบรับรองแล้วแต่กรณี ให้ถูกต้องตามประกาศนี้ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๕ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓
กร ทัพพะรังสี
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543

เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป

การผลิตอาหารจะต้องมีการกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวนั้นจะต้องคำนึงถึงสิ่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
1.	สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย 1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบสะอาด ไม่ปล่อยให้มีการสะสมสิ่งที่ไม่ใช้แล้ว หรือสิ่งปฏิกูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่าง ๆ ขึ้นได้ 1.1.2 อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ 1.1.3 ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ 1.1.4 บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก และมีท่อระบายน้ำเพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ ในกรณีที่สถานที่ตั้งตัวอาคารซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสม หรือไม่เป็นไปตามข้อ 1.1.1-1.1.4 ต้องมีกรรมวิธีที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค ตลอดจนฝุ่นผงและสาเหตุของการปนเปื้อนอื่น ๆ ด้วย 1.2 อาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การทะนุบำรุงสภาพ รักษาความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย 1.2.1 พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารสถานที่ผลิต ต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา 1.2.2 ต้องแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัย 1.2.3 ต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้าในบริเวณอาคารผลิต 1.2.4 จัดให้มีพื้นที่เพียงพอที่จะติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตให้เป็นไปตามสายงานการผลิตอาหารแต่ละประเภท และแบ่งแยกพื้นที่การผลิตเป็นสัดส่วนเพื่อป้องกันการปนเปื้อนอันอาจเกิดขึ้นกับอาหารที่ผลิตขึ้น 1.2.5 ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต 1.2.6 จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสมเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงานภายในอาคารผลิต

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
2.	เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต	2.1 ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารอันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค 2.2 โต๊ะที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตในส่วนที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ทำความสะอาดง่าย และไม่ทำให้เกิดปฏิกิริยาที่อาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพของผู้บริโภค โดยมีความสูงเหมาะสมและมีเพียงพอในการปฏิบัติงาน 2.3 การออกแบบติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้เหมาะสมและคำนึงถึงการปนเปื้อนที่อาจจะเกิดขึ้น รวมทั้งสามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือ เครื่องจักร และบริเวณที่ตั้งได้ง่ายและทั่วถึง 2.4 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ต้องเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน
3.	การควบคุมกระบวนการผลิต	3.1 การดำเนินการทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดีตั้งแต่การตรวจรับวัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร การขนย้าย การจัดเตรียม การผลิต การบรรจุ การเก็บรักษาอาหาร และการขนส่ง 3.1.1 วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร ต้องมีการคัดเลือกให้อยู่ในสภาพที่สะอาด มีคุณภาพดี เหมาะสำหรับใช้ในการผลิตอาหารสำหรับบริโภค ต้องล้างหรือทำความสะอาดตามความจำเป็นเพื่อขจัดสิ่งสกปรก หรือสิ่งปนเปื้อนที่อาจติดหรือปนมากับวัตถุนั้น ๆ และต้องเก็บรักษาวัตถุดิบภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนได้โดยมีการเสื่อมสลายน้อยที่สุด และมีการหมุนเวียนสต๊อกของวัตถุดิบและส่วนผสมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ 3.1.2 ภาชนะบรรจุอาหารและภาชนะที่ใช้ในการขนถ่ายวัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร ตลอดจนเครื่องมือที่ใช้ในการนี้ ต้องอยู่ในสภาพที่เหมาะสมและไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารในระหว่างการผลิต 3.1.3 น้ำแข็งและไอน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำแข็งและน้ำบริโภค และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ 3.1.4 น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร ต้องเป็นน้ำสะอาดบริโภคได้ มีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำบริโภค และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ 3.1.5 การผลิต การเก็บรักษา ขนย้าย และขนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องป้องกันการปนเปื้อนและป้องกันการเสื่อมสลายของอาหารและภาชนะบรรจุด้วย 3.1.6 การดำเนินการควบคุมกระบวนการผลิตทั้งหมด ให้อยู่ภายใต้สภาวะที่เหมาะสม

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		3.2 จัดทำบันทึกและรายงานอย่างน้อยดังต่อไปนี้ 3.2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ 3.2.2 ชนิดและปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์และวันเดือนปีที่ผลิต โดยให้เก็บบันทึกและรายงานไว้อย่างน้อย 2 ปี
4.	การสุขาภิบาล	4.1 น้ำที่ใช้ภายในโรงงาน ต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็น 4.2 จัดให้มีห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมให้เพียงพอสำหรับผู้ฏิบัติงาน และต้องถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมืออย่างครบถ้วน และต้องแยกต่างหากจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง 4.3 จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณผลิตให้เพียงพอและมีอุปกรณ์การล้างมืออย่างครบถ้วน 4.4 จัดให้มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์และแมลงในสถานที่ผลิตตามความเหมาะสม 4.5 จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีระบบกำจัดขยะมูลฝอยที่เหมาะสม 4.6 จัดให้มีทางระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร
5.	การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	5.1 ตัวอาคารสถานที่ผลิตต้องทำความสะอาดและรักษาให้อยู่ในสภาพสะอาดถูกสุขลักษณะโดยสม่ำเสมอ 5.2 ต้องทำความสะอาด ดูแลและเก็บรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิต สำหรับชิ้นส่วนของเครื่องมือเครื่องจักรต่าง ๆ ที่อาจเป็นแหล่งสะสมจุลินทรีย์ หรือก่อให้เกิดการปนเปื้อนอาหาร สามารถทำความสะอาดด้วยวิธีที่เหมาะสมและเพียงพอ 5.3 พื้นผิวของเครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ 5.4 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ต้องมีการตรวจสอบและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพสม่ำเสมอ 5.5 การใช้สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด ตลอดจนเคมีวัตถุที่ใช้เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัย และการเก็บรักษาวัตถุดังกล่าวจะต้องแยกเป็นสัดส่วนและปลอดภัย

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
6.	บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน	6.1 ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคน่ารังเกียจตามที่กำหนดโดยกฎกระทรวง หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ 6.2 เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในขณะที่ดำเนินการผลิตและมีการสัมผัสโดยตรงกับอาหาร หรือส่วนผสมของอาหาร หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของพื้นที่ผิวที่อาจมีการสัมผัสกับอาหาร ต้อง 6.2.1 สวมเสื้อผ้าที่สะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน กรณีที่ใช้เสื้อคลุมก็ต้องสะอาด 6.2.2 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และหลังการปนเปื้อน 6.2.3 ใช้ถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาดถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีสารละลายหลุดออกมาปนเปื้อนอาหารและของเหลวซึมผ่านไม่ได้ สำหรับจับต้องหรือสัมผัสกับอาหาร กรณีไม่สวมถุงมือต้องมีมาตรการให้คนงานล้างมือ เล็บ แขนให้สะอาด 6.2.4 ไม่สวมใส่เครื่องประดับต่าง ๆ ขณะปฏิบัติงาน และดูแลสุขอนามัยของมือและเล็บให้สะอาดอยู่เสมอ 6.2.5 สวมหมวก หรือผ้าคลุมผม หรือตาข่าย 6.3 มีการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไป และความรู้ทั่วไปในการผลิตอาหารตามความเหมาะสม 6.4 ผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต ปฏิบัติตามข้อ 6.1-6.2 เมื่ออยู่ในบริเวณผลิต

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๑๕๔) พ.ศ. ๒๕๔๓
เรื่อง ฉลาก

โดยเป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๕

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๘

ข้อ ๒ ให้อาหารดังต่อไปนี้ต้องมีฉลาก

(๑) อาหารควบคุมเฉพาะ

(๒) อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

(๓) อาหารที่รัฐมนตรีประกาศให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

(๔) อาหารอื่นนอกจากอาหารตาม (๑) (๒) และ (๓)

ข้อ ๓ ฉลากของอาหารที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษีต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ เว้นแต่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะยกเว้นให้ไม่ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใด

(๑) ชื่ออาหาร

(๒) เลขสารบบอาหาร

(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับอาหารนำเข้า แล้วแต่กรณี

สำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศ อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้

(๔) ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

(๔.๑) อาหารที่เป็นของแข็ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(๔.๒) อาหารที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(๔.๓) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้

(๔.๔) อื่นๆ แสดงเป็นน้ำหนักสุทธิ

กรณีที่อาหารมีส่วนผสมที่เป็นชิ้นหรือเนื้ออาหารผสมอยู่กับส่วนผสมที่เป็นน้ำหรือของเหลว และแยกกันอย่างชัดเจน ให้แสดงปริมาณน้ำหนักเนื้ออาหาร (drained weight) เว้นแต่อาหารที่ไม่อาจแยกเนื้ออาหารออกจากน้ำหรือของเหลวนั้นได้

(๕) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ ยกเว้นส่วนประกอบของอาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดให้แสดงเป็นร้อยละของน้ำหนัก และให้แสดงเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย กรณีที่เป็นอาหารซึ่งต้องเจือจางหรือทำละลายก่อนบริโภคตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด ให้แสดงส่วนประกอบที่สำคัญดังกล่าวของอาหารเมื่อเจือจางหรือทำละลายตามวิธีปรุงเพื่อรับประทานตามที่แจ้งไว้บนฉลาก

(๖) ข้อความว่า "ใช้วัตถุกันเสีย" ถ้ามีการใช้

(๗) ข้อความว่า "เจือสีธรรมชาติ" หรือ "เจือสีสังเคราะห์" ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี

(๘) ข้อความว่า "ใช้ ..... เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร" (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุปรุงแต่งรสอาหารที่ใช้)

(๙) ข้อความว่า "ใช้ ..... เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล" (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้) ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นฉลาก

(๑๐) ข้อความว่า "แต่งกลิ่นธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นสังเคราะห์" "แต่งรสธรรมชาติ" หรือ "แต่งรสเลียนธรรมชาติ" ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี

(๑๑) วันเดือนและปีที่ผลิต เดือนและปีที่ผลิต วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือวันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า "ผลิต" "หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" กำกับไว้ด้วยแล้วแต่กรณีดังต่อไปนี้

(๑๑.๑) วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค สำหรับอาหารที่เก็บไว้ได้ไม่เกิน ๙๐ วัน

(๑๑.๒) เดือนและปีที่ผลิต หรือวันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค สำหรับอาหารที่เก็บไว้ได้เกิน ๙๐ วัน

(๑๑.๓) วันเดือนและปีที่ผลิต และวันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค สำหรับอาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

การแสดงข้อความตาม (๑๑.๑) (๑๑.๒) และ (๑๑.๓) จะต้องแสดงให้เรียงตามลำดับของวันเดือนปีตามที่กำหนด กรณีการแสดงเดือนอาจแสดงโดยใช้ตัวอักษรแทนได้

สำหรับวันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค อาจแสดงวันเดือนและปีที่ควรบริโภคก่อนแทนได้

(๑๒) คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

(๑๓) วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)

(๑๔) วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อนหรือบุคคลกลุ่มใดใช้โดยเฉพาะ

(๑๕) ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนดให้ต้องมี สำหรับอาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

ฉลากของอาหารตามข้อ ๒ (๔) อย่างน้อยต้องแสดงข้อความตาม (๑) (๓) (๔) และ (๑๑)

ข้อ ๔ ฉลากของอาหารที่มิได้จำหน่ายต่อผู้บริโภคแต่จำหน่ายให้กับผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร ให้แสดงฉลากตามข้อ ๓ เว้นแต่ในกรณีที่มีคู่มือหรือเอกสารประกอบที่แสดงรายละเอียดตามข้อ ๓ (๕) ถึง ๓ (๑๐) และ ๓ (๑๒) ถึง ๓ (๑๕) อยู่แล้ว จะแสดงข้อความเพียงข้อ ๓ (๑) ถึง ๓ (๔) และ ๓ (๑๑) ก็ได้

ข้อ ๕ ฉลากของอาหารที่มิได้จำหน่ายต่อผู้บริโภคและมิใช่อาหารที่ต้องแสดงฉลากตามข้อ ๓ หรือข้อ ๔ ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย เว้นแต่อาหารที่นำเข้าอาจแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้

(๑) ชื่อและประเภทหรือชนิดของอาหาร

(๒) เลขสารบบอาหาร

(๓) ปริมาณสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก

(๔) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตสำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับอาหารนำเข้า แล้วแต่กรณี

สำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศ อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตได้

ข้อ ๖ ฉลากของอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออกจะแสดงข้อความเป็นภาษาใดก็ได้ แต่อย่างน้อยต้องระบุ

๖.๑ ประเทศผู้ผลิต

๖.๒ เลขสารบบอาหาร (ถ้ามี)

ข้อ ๗ ฉลากของอาหารดังต่อไปนี้ ต้องส่งมอบให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาตรวจอนุมัติให้ใช้ก่อนนำไปใช้

(๑) อาหารควบคุมเฉพาะ

(๒) อาหารอื่นที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

ฉลากของอาหารที่ได้รับอนุญาตให้ใช้แล้ว ต้องแสดงเลขสารบบอาหารตามแบบที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนดไว้ที่ฉลาก

ข้อ ๘ การแสดงเลขสารบบอาหารสำหรับอาหารตามข้อ ๒ (๑) ข้อ ๒ (๒) และข้อ ๒ (๓) ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

ข้อ ๙ ฉลากของอาหารต้องปิด ติด หรือแสดงไว้ในที่เปิดเผยที่ภาชนะบรรจุและหรือหีบห่อของภาชนะบรรจุอาหาร และมองเห็นได้ชัดเจน โดยมีขนาดของฉลากสัมพันธ์กับพื้นที่ของภาชนะบรรจุหรือหีบห่อนั้น ๆ

ข้อ ๑๐ ฉลากของอาหารต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดไม่ว่าโดยทางตรงหรือทางอ้อม ระหว่างอาหารกับข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าที่แนะนำผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น

ข้อ ๑๑ ฉลากที่มีข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้าไม่ว่าจะเป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลาก ต้อง

(๑) ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ

(๒) ไม่แสดงถึงชื่ออาหาร ส่วนประกอบของอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหาร หรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ

(๓) ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายหรือเครื่องหมายการค้าดังกล่าวผสมอยู่ในอาหารโดยที่ไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณได้

ข้อ ๑๒ ข้อความในฉลากต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย

การแสดงข้อความตามข้อ ๓ (๑) ข้อ ๓ (๔) และข้อ ๓ (๑๑) ให้แสดงในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน

กรณีการแสดงข้อความตามข้อ ๓ (๑๑) ไว้ที่ด้านล่างของภาชนะบรรจุ ต้องมีข้อความที่ฉลากนั้นว่าจะดู วันเดือนและปีที่ผลิต เดือนและปีที่ผลิต วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือวันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพ หรือมาตรฐานดี ได้ที่ใด

ข้อ ๑๓ การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกัน ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน ขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก เว้นแต่ข้อความดังต่อไปนี้ต้องมีขนาดตัวอักษร ตำแหน่ง และแบบตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

(๑) เลขสารบบอาหาร

(๒) ข้อความตามข้อ ๓ (๑๕)

ข้อ ๑๔ ฉลากที่มีเครื่องหมายการค้าแสดงไว้ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอาจกำหนดให้ระบุคำว่า “ตรา” หรือ “เครื่องหมายการค้า” กำกับเครื่องหมายการค้าไว้ด้วย ทั้งนี้ เพื่อป้องกันมิให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับอาหารนั้น

ข้อ ๑๕ ชื่ออาหารตามข้อ ๓ (๑) ต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ ไม่เป็นเท็จ ไม่เป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ ทำให้เข้าใจผิด หรือขัดกับ

วัฒนธรรมอันดีงามของไทย หรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย และมีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน ขนาดของตัวอักษรใกล้เคียงกัน อ่านได้ชัดเจน และให้ใช้ชื่ออย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้

(๑) ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญหรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ

(๒) ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร

(๓) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้ต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหารกำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน

เพื่อป้องกันไม่ให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอาจกำหนดให้ระบุข้อความหนึ่งข้อความใดประกอบชื่ออาหาร เช่น สารที่ใช้บรรจุ (Packing media) กรรมวิธีการผลิต รูปลักษณะของอาหาร ชนิดของส่วนของพืช หรือส่วนที่เป็นต้นกำเนิดของอาหาร

ข้อ ๑๖ ให้ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๕ แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๘ และฉบับที่เกี่ยวข้อง ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๗ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ซึ่งอาหารที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๘ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓
กร ทัพพะรังสี
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๑๙๕) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องเครื่องดื่มเกลือแร่

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๐๘ (พ.ศ. ๒๕๓๐) เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ ลงวันที่ ๒๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๓๐

ข้อ ๒ ให้เครื่องดื่มเกลือแร่เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ เครื่องดื่มเกลือแร่ หมายความว่า เครื่องดื่มที่มีเกลือแร่เป็นส่วนประกอบหลัก และหมายความรวมถึงเครื่องดื่มเกลือแร่ชนิดแห้งด้วย

ข้อ ๔ เครื่องดื่มเกลือแร่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) เครื่องดื่มเกลือแร่ ๑ ลิตร ประกอบด้วย

(๑.๑) โซเดียม ไม่น้อยกว่า ๔๖๐ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๕๒๐ มิลลิกรัม

(๑.๒) น้ำตาลกลูโคสหรือฟรุคโตส ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒ ของน้ำหนัก หรือซูโครสไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔ ของน้ำหนัก

(๑.๓) โพแทสเซียม ไม่เกิน ๑๕๕ มิลลิกรัม (ถ้ามี)

(๑.๔) ไบคาร์บอเนต ไม่เกิน ๗๕๓ มิลลิกรัม (ถ้ามี)

(๑.๕) ซิเตรต ไม่เกิน ๘๑๕ มิลลิกรัม (ถ้ามี)

เครื่องดื่มเกลือแร่นอกจากจะต้องมีส่วนประกอบตาม (๑.๑) และ (๑.๒) แล้วหากจะใช้เกลือแร่อื่นนอกจาก (๑.๓) และ (๑.๔) หรือน้ำตาลอื่นให้ใช้ได้ในปริมาณตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๒) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของเครื่องดื่มเกลือแร่นั้น

(๓) ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนที่เกิดจากการใช้สารปรุงแต่งกลิ่นรสบางชนิดอันเป็นส่วนประกอบของเครื่องดื่มเกลือแร่

(๔) น้ำที่ใช้ผลิตต้องเป็นน้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๕) คุณสมบัติทางจุลินทรีย์

(ก) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า ๒.๒ ต่อเครื่องดื่มเกลือแร่ ๑๐๐ มิลลิลิตร โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(ข) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล *(Escherichia coli)*

(ค) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(ง) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(จ) ไม่มีเชื้อรา

(๖) ไม่มีสารปนเปื้อน เว้นแต่

(๖.๑) สารหนู ไม่เกิน ๐.๒ ส่วนในล้านส่วน

(๖.๒) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๓ ส่วนในล้านส่วน

(๖.๓) ทองแดง ไม่เกิน ๕ ส่วนในล้านส่วน

(๖.๔) สังกะสี ไม่เกิน ๕ ส่วนในล้านส่วน

(๖.๕) เหล็ก ไม่เกิน ๑๕ ส่วนในล้านส่วน

(๖.๖) ดีบุก ไม่เกิน ๒๕๐ ส่วนในล้านส่วน

(๖.๗) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน ๑๐ ส่วนในล้านส่วน

(๗) ไม่ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๘) ไม่มีแอลกอฮอล์เป็นส่วนประกอบ เว้นแต่แอลกอฮอล์ที่ใช้เป็นตัวทำละลายสารปรุงแต่งบางชนิดที่ใช้เป็นส่วนประกอบของเครื่องดื่มเกลือแร่

(๙) ไม่มีแคฟเฟอีน

เครื่องดื่มเกลือแร่ชนิดแห้งมีความชื้นได้ไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก และเมื่อละลายตามที่กำหนดไว้ในฉลากแล้วต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามวรรคหนึ่ง

ข้อ ๕ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเครื่องดื่มเกลือแร่เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๖ การใช้ภาชนะบรรจุเครื่องดื่มเกลือแร่ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ขนาดบรรจุเครื่องดื่มเกลือแร่ให้เป็นไปตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เว้นแต่เครื่องดื่มเกลือแร่ชนิดแห้งต้องมีขนาดบรรจุสำหรับละลายในน้ำ ๒๕๐ มิลลิลิตร เท่านั้น

ข้อ ๗ การแสดงฉลากของเครื่องดื่มเกลือแร่

(๑) ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

(๒) ต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร เห็นได้ชัดเจนในกรอบสี่เหลี่ยม สีแดงพื้นขาว

(๒.๑) เด็กและทารกไม่ควรรับประทาน

(๒.๒) เฉพาะผู้สูญเสียเหงื่อจากการออกกำลังกาย

(๒.๓) ไม่ควรรับประทานเกินวันละ....หน่วย (ความที่เว้นไว้ให้ระบุจำนวนหน่วยที่ควรบริโภค ทั้งนี้ จำนวนดังกล่าวเมื่อรวมกันแล้วจะต้องไม่เกินวันละ ๑ ลิตร)

ข้อ ๘ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๐๘ (พ.ศ. ๒๕๓๐) เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ ลงวันที่ ๒๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๓๐ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๙ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าเครื่องดื่มเกลือแร่ที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๕ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๐ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง ชา

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ชา

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๘ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง ชา ลงวันที่ ๒๕ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๒๔

ข้อ ๒ ให้ชาเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ชาตามข้อ ๒ แบ่งออกเป็น ๓ ชนิด ดังต่อไปนี้

(๑) ชา หมายความว่า ใบ ยอด และก้าน ที่ยังอ่อนอยู่ของต้นชาในสกุล Camellia ที่ทำให้แห้งแล้ว

(๒) ชาผงสำเร็จรูป (instant tea) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำของเหลว ซึ่งสกัดมาจากชาและนำมาทำให้เป็นผงกระจายตัวได้ง่ายเพื่อใช้เป็นเครื่องดื่มได้ทันที

(๓) ชาปรุงสำเร็จ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากชาตาม (๑) หรือ (๒) มาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภคและบรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ไม่ว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจะเป็นชนิดเหลวหรือแห้งให้ถือว่าเป็นชา ซึ่งต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย

ข้อ ๔ ชาตามข้อ ๓ (๑) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก

(๒) มีเถ้าทั้งหมด (total ash) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔ และไม่เกินร้อยละ ๘ ของน้ำหนักชาแห้ง

(๓) มีเถ้าที่ละลายน้ำได้ (water soluble ash) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๕ ของเถ้าทั้งหมด

(๔) มีสารที่สกัดได้ด้วยน้ำร้อน (hot water extract) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๒ ของน้ำหนักชาแห้ง

(๕) มีกาเฟอีน (caffeine) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก

(๖) ไม่ใส่สี

ในกรณีที่ชามีวัตถุอื่นผสมอยู่เพื่อแต่งกลิ่น วัตถุที่นำมาผสมต้องไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย และต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๕ ชาตามข้อ ๓ (๒) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก

(๒) มีเถ้าทั้งหมดไม่เกินร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนักชาผงสำเร็จรูปแห้ง

(๓) มีกาเฟอีน (caffeine) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔.๐ ของน้ำหนัก เว้นแต่ชาผงสำเร็จรูปที่สกัดเอากาเฟอีนออกแล้ว ให้มีกาเฟอีนได้ในปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๔) ไม่ใส่สี

ในกรณีชาผงสำเร็จรูปมีวัตถุอื่นผสมอยู่เพื่อแต่งกลิ่นหรือรส วัตถุที่นำมาผสมต้องไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย และต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๖ ชาตามข้อ ๓ (๓) ชนิดเหลว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของชา

(๒) ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันมีตามธรรมชาติของส่วนประกอบ

(๓) น้ำที่ใช้ผลิตต้องเป็นน้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๔) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า ๒.๒ ต่อชาปรุงสำเร็จ ๑๐๐ มิลลิลิตร โดยวิธีเอ็มพีเอ็น (Most Probable Number)

(๕) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล *(Escherichia coli)*

(๖) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๗) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๘) ไมมียีสต์และเชื้อรา

(๙) ตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินที่กำหนด ดังต่อไปนี้

(๙.๑) สารหนู ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม ต่อชาปรุงสำเร็จชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

(๙.๒) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัม ต่อชาปรุงสำเร็จชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

(๙.๓) ทองแดง ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัม ต่อชาปรุงสำเร็จชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

(๙.๔) สังกะสี ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัม ต่อชาปรุงสำเร็จชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

(๙.๕) เหล็ก ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัม ต่อชาปรุงสำเร็จชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

(๙.๖) ดีบุก ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัม ต่อชาปรุงสำเร็จชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

(๙.๗) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัม ต่อชาปรุงสำเร็จชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

(๑๐) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๑๑) ให้ใช้วัตถุกันเสียได้ ดังต่อไปนี้

(๑๑.๑) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน ๗๐ มิลลิกรัม ต่อชาปรุงสำเร็จชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

(๑๑.๒) กรดเบนโซอิกหรือกรดซอร์บิก หรือเกลือของกรดทั้งสองนี้ โดยคำนวณเป็นตัวกรดได้ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัม ต่อชาปรุงสำเร็จชนิดเหลว ๑ กิโลกรัม

การใช้วัตถุกันเสียให้ใช้ได้เพียงชนิดหนึ่งชนิดใดตามปริมาณที่กำหนดใน (๑๑.๑) หรือ (๑๑.๒) ถ้าใช้เกินหนึ่งชนิดต้องมีปริมาณของชนิดที่ใช้รวมกันไม่เกินปริมาณของวัตถุกันเสียชนิดที่กำหนดให้ใช้น้อยที่สุด

เมื่อจำเป็นต้องใช้วัตถุกันเสียแตกต่างไปจากที่กำหนดไว้ดังกล่าวข้างต้น ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๑๒) ในกรณีชาปรุงสำเร็จมีวัตถุอื่นผสมอยู่เพื่อแต่งกลิ่นหรือรส วัตถุที่นำมาผสมต้องไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย และต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๗ ชาปรุงสำเร็จชนิดแห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก

(๒) เมื่อละลายหรือผสมน้ำตามที่กำหนดไว้ในฉลาก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๖

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ การใช้ภาชนะบรรจุชา ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของชา ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๑ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๘ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง ชา ลงวันที่ ๒๕ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๒๔ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าชาที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๘ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓
กร ทัพพะรังสี
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๑๕๗) พ.ศ. ๒๕๔๓
เรื่อง กาแฟ

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กาแฟ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๗ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๓ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๗

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๓๒ (พ.ศ. ๒๕๓๓) เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๕ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๓

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๐ เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๑ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๐

ข้อ ๒ ให้กาแฟที่คั่วแล้ว เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ กาแฟตามข้อ ๒ แบ่งออกเป็น ๖ ชนิด ดังต่อไปนี้

(๑) กาแฟแท้ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผลที่แก่จัดของต้นกาแฟในสกุลคอฟเฟีย (Coffea) ผ่านกรรมวิธีเอาเมล็ดออก นำเมล็ดมาคั่วจนได้ที่ และอาจบดให้ได้ขนาดตามความต้องการ

(๒) กาแฟผสม หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกาแฟตาม (๑) ที่มีสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

(๓) กาแฟที่สกัดกาเฟอีนออก หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกาแฟตาม (๑) ที่ได้สกัดเอากาเฟอีนออก

(๔) กาแฟสำเร็จรูป หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผลที่แก่จัดของต้นกาแฟในสกุลคอฟเฟียผ่านกรรมวิธีเอาเมล็ดออก นำเมล็ดมาคั่วจนได้ที่ โดยมิได้มีการผสมสิ่งอื่นใด แล้วนำมาสกัดด้วยน้ำเท่านั้น นำไประเหยน้ำออกจนแห้งด้วยกรรมวิธีที่เหมาะสม มีลักษณะเป็นผง หรือเป็นเกล็ด หรือลักษณะอื่นๆ และสามารถละลายน้ำได้หมดทันที

(๕) กาแฟสำเร็จรูปผสม หมายความว่า กาแฟสำเร็จรูปตาม (๔) ที่มีสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

(๖) กาแฟสำเร็จรูปที่สกัดกาเฟอีนออก หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกาแฟตาม (๔) ที่ได้สกัดเอากาเฟอีนออก

ในกรณีที่นำกาแฟตาม (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) หรือ (๖) มาปรุงแต่งรสในลักษณะพร้อมบริโภคและบรรจุในภาชนะปิดสนิทไม่ว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจะเป็นชนิดเหลวหรือแห้ง ให้ถือว่าเป็นกาแฟซึ่งต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย

ข้อ ๔ กาแฟแท้ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นและรสของกาแฟแท้

(๒) มีเถ้าทั้งหมดไม่เกินร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก และเถ้าทั้งหมดนั้นต้องละลายน้ำได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๕ ของน้ำหนัก

(๓) มีกาเฟอีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก

(๔) มีน้ำตาล คำนวณเป็นน้ำตาลอินเวิร์ตทั้งหมดได้ไม่เกินร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก

(๕) ไม่ผสมวัตถุอื่นใด ยกเว้นวัตถุที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพที่ใช้เพื่อการคั่วและแต่งกลิ่น

(๖) ไม่ใช้สี เว้นแต่สีน้ำตาลเคี่ยวไหม้หรือสีคาราเมล

ข้อ ๕ กาแฟผสมต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกาแฟเป็นส่วนผสมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนักเมื่อแห้ง

(๒) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐาน เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๓) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๖ กาแฟที่สกัดกาเฟอีนออก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกาเฟอีนไม่เกินร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก

(๒) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๗ กาแฟสำเร็จรูป ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นและรสของกาแฟแท้

(๒) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๓) มีเถ้าทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕ ของน้ำหนักเมื่อแห้ง

(๔) มีกาเฟอีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒.๕ ของน้ำหนัก

ข้อ ๘ กาแฟสำเร็จรูปผสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๒) มีกาเฟอีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก

(๓) ไม่ใช้สี เว้นแต่สีน้ำตาลเคี่ยวไหม้ หรือสีคาราเมล

(๔) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐาน เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๕) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๙ กาแฟสำเร็จรูปที่สกัดกาเฟอีนออก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๒) มีกาเฟอีนไม่เกินร้อยละ ๐.๓ ของน้ำหนัก

(๓) มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๑๐ กาแฟตามวรรคสองของข้อ ๓ ชนิดเหลว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของกาแฟนั้น

(๒) มีกาเฟอีนไม่เกิน ๑๐๐ มิลลิกรัม ต่อกาแฟปรุงสำเร็จชนิดเหลว ๑๐๐ มิลลิลิตร และกาเฟอีนดังกล่าวต้องมาจากกาแฟที่ใช้เป็นวัตถุดิบเท่านั้น

(๓) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม น้อยกว่า ๒.๒ ต่อกาแฟ ๑๐๐ มิลลิลิตร โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๔) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล *(Escherichia coli)*

(๕) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๖) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๗) ไม่มียีสต์และเชื้อรา

(๘) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐาน เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๕) มีวัตถุกันเสียได้ ดังต่อไปนี้

(๕.๑) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน ๗๐ มิลลิกรัม ต่อกาแฟปรุงสำเร็จ ๑ กิโลกรัม

(๕.๒) กรดเบนโซอิค หรือกรดซอร์บิค หรือเกลือของกรดทั้งสองนี้ โดยคำนวณเป็นตัวกรดได้ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัม ต่อกาแฟปรุงสำเร็จ ๑ กิโลกรัม

การใช้วัตถุกันเสียให้ใช้ได้เพียงชนิดหนึ่งชนิดใดตามปริมาณที่กำหนดใน (๕.๑) หรือ (๕.๒) ถ้าใช้เกินหนึ่งชนิด ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกินปริมาณของวัตถุกันเสียชนิดที่กำหนดให้ใช้น้อยที่สุด

เมื่อจำเป็นต้องใช้วัตถุกันเสียแตกต่างไปจากที่กำหนดไว้ดังกล่าวข้างต้น ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๑๑ กาแฟปรุงสำเร็จชนิดแห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ความชื้นได้ไม่เกินร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก

(๒) เมื่อละลายหรือผสมน้ำตามที่กำหนดไว้ในฉลาก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ตามข้อ ๑๐

ข้อ ๑๒ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้ากาแฟเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๓ การใช้ภาชนะบรรจุกาแฟ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๔ การแสดงฉลากของกาแฟ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๕ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๗ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๓ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๗ แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๓๒ (พ.ศ. ๒๕๓๓) เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๕ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๓ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๐ เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๑ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๐ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๖ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้ากาแฟที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๑๒ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๗ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓
กร ทัพพะรังสี
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๑๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๐ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๒๕

ข้อ ๒ ให้น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ น้ำนมถั่วเหลือง หมายความว่า ของเหลวที่ได้จากถั่วเหลือง หรือส่วนหนึ่งส่วนใดของถั่วเหลือง และอาจผสมวัตถุอื่นที่มีคุณค่าทางอาหารด้วยหรือไม่ก็ได้

ทั้งนี้ ให้หมายความรวมถึงน้ำนมถั่วเหลืองชนิดเข้มข้นที่ต้องเจือจางก่อนบริโภค และน้ำนมถั่วเหลืองชนิดแห้งที่ต้องละลายก่อนบริโภค

ข้อ ๔ การผลิตน้ำนมถั่วเหลือง ต้องใช้ถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก และในกรณีที่เป็นน้ำนมถั่วเหลืองชนิดเหลวต้องผ่านกรรมวิธีแล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๑) สเตอริไลส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส ภายในระยะเวลาที่เหมาะสม

(๒) ยูเอชที หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า ๑๓๓ องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า ๑ วินาที และนำมาบรรจุในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ (Aseptic Condition)

(๓) กรรมวิธีอื่นที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๕ น้ำนมถั่วเหลืองตามข้อ ๓ วรรคหนึ่ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นและรสตามลักษณะของน้ำนมถั่วเหลืองนั้น

(๒) มีลักษณะเป็นของเหลวเนื้อเดียวกัน

(๓) มีโปรตีนจากถั่วเหลืองไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒ ของน้ำหนัก

(๔) มีไขมันจากถั่วเหลืองไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก

(๕) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๖) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๗) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๘) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม น้อยกว่า ๒.๒ ต่อน้ำนมถั่วเหลือง ๑๐๐ มิลลิลิตร โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๙) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล *(Escherichia coli)* ในน้ำนมถั่วเหลือง ๐.๑ มิลลิลิตร

(๑๐) ตรวจไม่พบแบคทีเรียในน้ำนมถั่วเหลืองที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ ๐.๑ มิลลิลิตร และมีแบคทีเรียไม่เกิน ๑๐ ในน้ำนมถั่วเหลืองที่ผ่านกรรมวิธี ยู เอช ที ๑ มิลลิลิตร

(๑๑) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือใช้ร่วมกับน้ำตาล นอกจากการใช้น้ำตาลได้ โดยใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๑๒) ไม่มีสารปนเปื้อน เว้นแต่

(๑๒.๑) สารหนู ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

(๑๒.๒) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

(๑๒.๓) ทองแดง ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

(๑๒.๔) สังกะสี ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

(๑๒.๕) เหล็ก ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

(๑๒.๖) ดีบุก ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

(๑๒.๗) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมต่อน้ำนมถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

ข้อ ๖ น้ำนมถั่วเหลืองชนิดเข้มข้นเมื่อเจือจางตามที่กำหนดไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๕

ข้อ ๗ น้ำนมถั่วเหลืองชนิดแห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีลักษณะเป็นผงไม่เกาะเป็นก้อน

(๒) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก

(๓) มีแบคทีเรียไม่เกิน ๑๐๐,๐๐๐ ในน้ำนมถั่วเหลืองชนิดแห้ง ๑ กรัม

(๔) เมื่อละลายหรือผสมน้ำตามที่กำหนดไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๕

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ การใช้ภาชนะบรรจุน้ำนมถั่วเหลือง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของน้ำนมถั่วเหลือง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๑ ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับกับน้ำนมถั่วเหลืองที่ผลิตเพื่อจำหน่ายโดยสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าลักษณะเป็นโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน

ข้อ ๑๒ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๐ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๒๕ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๓ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๘ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๔ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๑๕๕) พ.ศ. ๒๕๔๓
เรื่อง น้ำแร่ธรรมชาติ

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำแร่

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๔๖ (พ.ศ. ๒๕๓๕) เรื่อง น้ำแร่ ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๒ ให้น้ำแร่ธรรมชาติในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ น้ำแร่ธรรมชาติ หมายความว่า น้ำแร่ธรรมชาติที่ได้จากแหล่งน้ำใต้ดินที่เกิดขึ้นเองโดยธรรมชาติและมีแร่ธาตุต่างๆ อยู่ตามคุณสมบัติสำหรับแหล่งน้ำนั้นๆ

ข้อ ๔ การผลิตน้ำแร่ธรรมชาติจะต้องกระทำภายในบริเวณแหล่งน้ำแร่ธรรมชาติแหล่งนั้นๆ เท่านั้น โดยอาจจะนำไปผ่านกรรมวิธีการผลิตก่อนการบรรจุก็ได้ ซึ่งจะต้องกระทำตามกรรมวิธีการผลิต ดังต่อไปนี้

(๑) การปรับปริมาณก๊าซที่มีอยู่ในน้ำแร่ธรรมชาติ

(๒) การกำจัดสารประกอบที่ไม่คงตัว เช่น สารประกอบเหล็ก แมงกานีส กำมะถัน สารหนู เป็นต้น ให้กำจัดโดยวิธีทำให้ตกตะกอน (decantation) และหรือโดยวิธีการกรอง (filtration) เท่านั้น แต่อาจมีการเติมอากาศ (aeration) เพื่อเร่งการตกตะกอนและหรือการกรองตามความจำเป็นก่อนการกำจัดก็ได้

การผลิตน้ำแร่ตามวรรคหนึ่งต้องไม่ทำให้สารประกอบที่สำคัญในน้ำแร่ธรรมชาติเปลี่ยนแปลงไป

ข้อ ๕ น้ำแร่ธรรมชาติ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ใส ไม่มีตะกอน

(๒) แร่ธาตุที่มีอยู่ในน้ำแร่ธรรมชาติต้องมีปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย ดังต่อไปนี้

(๒.๑) ทองแดง ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๒.๒) แมงกานีส ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัมต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๒.๓) บอเรต โดยคำนวณเป็นโบรอน ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๒.๔) สารหนู โดยคำนวณเป็นสารหนูทั้งหมดไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัมต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๒.๕) แบเรียม ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๒.๖) แคดเมียม ไม่เกิน ๐.๐๐๓ มิลลิกรัมต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๒.๗) โครเมียม โดยคำนวณเป็นโครเมียมทั้งหมดไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัมต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๒.๘) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๐๑ มิลลิกรัมต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๒.๙) ปรอท ไม่เกิน ๐.๐๐๑ มิลลิกรัมต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๒.๑๐) ซิลีเนียม ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัมต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๒.๑๑) ไนเตรต โดยคำนวณเป็นไนเตรต ไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัมต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๒.๑๒) พลวง ไม่เกิน ๐.๐๐๕ มิลลิกรัมต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๒.๑๓) นิเกิล ไม่เกิน ๐.๐๒ มิลลิกรัมต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๓) ตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินที่กำหนด ดังต่อไปนี้

(๓.๑) ไซยาไนด์ ไม่เกิน ๐.๐๗ มิลลิกรัมต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๓.๒) ไนไตรต์ โดยคำนวณเป็นไนไตรต์ ไม่เกิน ๐.๐๒ มิลลิกรัมต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๓.๓) ไม่พบสารกำจัดศัตรูพืชและสัตว์

(๓.๔) ไม่พบโพลีคลอริเนตเตดไบพีนิล (polychlorinated biphenyls)

(๓.๕) ไม่พบสารลดการตึงผิว (surface active agents)

(๓.๖) ไม่พบน้ำมันแร่ (mineral oil)

(๓.๗) ไม่พบโพลีนิวเคลียร์อะโรแมติกไฮโดรคาร์บอน (polynuclear aromatic hydrocarbons)

(๔) คุณสมบัติทางจุลินทรีย์

(๔.๑) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า ๒.๒ ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑๐๐ มิลลิลิตร โดยวิธีเอ็มพีเอ็น (Most Probable Number)

(๔.๒) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล *(Escherichia coli)*

(๔.๓) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำแร่ธรรมชาติเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๗ การใช้ภาชนะบรรจุน้ำแร่ธรรมชาติ นอกจากต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุแล้ว ภาชนะบรรจุน้ำแร่ธรรมชาติจะต้องมีลักษณะอย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้

(๑) เป็นภาชนะบรรจุที่ต้องมีฝาหรือจุกปิด เมื่อใช้บรรจุจะต้องปิดผนึกหรือผนึกโดยรอบระหว่างฝาหรือจุกกับขวดหรือภาชนะบรรจุ

(๒) เป็นภาชนะที่ปิดผนึก ซึ่งไม่ใช่ภาชนะบรรจุตาม (๑)

สิ่งที่ปิดผนึกหรือส่วนที่ปิดผนึกของภาชนะบรรจุตาม (๑) และ (๒) ต้องมีลักษณะที่เมื่อเปิดใช้แล้วทำให้สิ่งที่ปิดผนึกหรือส่วนที่ปิดผนึกหรือภาชนะบรรจุนั้นเสียไป

ข้อ ๘ การแสดงฉลากของน้ำแร่ธรรมชาติ

(๑) ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก เว้นแต่การใช้ชื่อน้ำแร่ธรรมชาติให้ปฏิบัติดังนี้

(๑.๑) ชื่อของน้ำแร่ธรรมชาติ ให้แสดงแหล่งที่มาของน้ำแร่ตามธรรมชาตินั้น โดยอาจจะมีชื่อทางการค้าประกอบชื่อด้วยหรือไม่ก็ได้ และกำกับด้วยชื่อที่แสดงการปรับปริมาณก๊าซของน้ำแร่ธรรมชาติ ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ว่าด้วยเรื่อง น้ำแร่ธรรมชาติ และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

(๒) แสดงชนิดของแร่ธาตุที่สำคัญ

(๓) แสดงวัตถุประสงค์ในการผ่านกรรมวิธีตามข้อ ๔ (๒) (ถ้ามี)

(๔) แสดงคำเตือนซึ่งมีขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร เห็นได้ชัดเจนในกรอบสี่เหลี่ยมสีแดงพื้นขาว ดังต่อไปนี้ “มีฟลูออไรด์” สำหรับน้ำแร่ธรรมชาติที่มีปริมาณฟลูออไรด์มากกว่า ๑ มิลลิกรัมต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร และต้องเพิ่มคำเตือน “ผลิตภัณฑ์นี้ไม่เหมาะสำหรับทารกและเด็กที่อายุต่ำกว่า ๗ ปี” สำหรับน้ำแร่ธรรมชาติที่มีปริมาณฟลูออไรด์มากกว่า ๒ มิลลิกรัมต่อน้ำแร่ธรรมชาติ ๑ ลิตร

(๕) ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย มีลักษณะถาวรปรากฏให้เห็นชัดเจนที่ภาชนะบรรจุซึ่งมิใช่ฝาของภาชนะบรรจุ แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้

ข้อ ๙ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๔๖ (พ.ศ. ๒๕๓๕) เรื่อง น้ำแร่ ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๓๕ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๐ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำแร่ธรรมชาติที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๖ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๐๐) พ.ศ. ๒๕๔๓
เรื่อง ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๗) (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๕ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง การแสดงฉลากของซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๒ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๗

ข้อ ๒ ให้ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

ข้อ ๓ ซอส หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นมีลักษณะเหลว ข้น หรือแห้ง อาจจะเป็นเนื้อเดียวกันหรือไม่ก็ได้ และมีความมุ่งหมายใช้เป็นเครื่องปรุงรส ได้แก่

(๑) ซอสชนิดต่างๆ ยกเว้นซอสบางชนิดและผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนั้นๆ

(๒) เต้าเจี้ยว

(๓) น้ำจิ้มชนิดต่างๆ

ข้อ ๔ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๕ การแสดงฉลากของซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๖ ให้ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๕ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง การแสดงฉลากของซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๒ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๗ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๗ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๔ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๘ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๐๑) พ.ศ. ๒๕๔๓
เรื่อง ซอสบางชนิด

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ซอสบางชนิด

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดซอสบางชนิดเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

ข้อ ๒ ให้ซอสพริก ซอสมะเขือเทศ ซอสมะละกอ ซอสแป้งหรือซอสแป้งผสมสี และซอสผสมเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ในประกาศนี้ ซอส หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มุ่งหมายใช้เป็นเครื่องปรุงรส มีลักษณะเหลวหรือข้นเป็นเนื้อเดียวกัน แบ่งออกเป็น ๕ ชนิด ดังต่อไปนี้

(๑) ซอสพริก หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีพริกและน้ำส้มสายชูหรือกรดอื่นที่ใช้รับประทานได้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

(๒) ซอสมะเขือเทศ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีมะเขือเทศเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

(๓) ซอสมะละกอ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีมะละกอและน้ำส้มสายชูหรือกรดอื่นที่ใช้รับประทานได้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

(๔) ซอสแป้งหรือซอสแป้งผสมสี หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีแป้งและน้ำส้มสายชูหรือกรดอื่นที่ใช้รับประทานได้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

(๕) ซอสผสม หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบที่สำคัญของซอสตาม (๑) (๒) (๓) หรือ (๔) ผสมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป

ข้อ ๔ ซอสต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นรสเฉพาะของซอสนั้น

(๒) มีความเป็นกรด คำนวณเป็นกรดอะซิติก ได้ดังนี้

(๒.๑) ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก สำหรับซอสพริกและซอสผสม

(๒.๒) ไม่เกินร้อยละ ๗ ของน้ำหนัก สำหรับซอสมะเขือเทศ

(๒.๓) ไม่เกินร้อยละ ๓ ของน้ำหนัก สำหรับซอสมะละกอและซอสแป้ง หรือซอสแป้งผสมสี

(๓) มีปริมาณสารทั้งหมด (Total Solid) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนักสำหรับซอสมะเขือเทศและซอสแป้ง หรือซอสแป้งผสมสี และไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก สำหรับซอสมะละกอ

(๔) มีแบคทีเรียไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๕) มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล *(Escherichia coli)* น้อยกว่า ๓ ในอาหาร ๑ กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๖) มียีสต์ และรารวมกันไม่เกิน ๑๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๗) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๘) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๙) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือใช้ร่วมกับน้ำตาล นอกจากการใช้น้ำตาลได้โดยใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๕ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าซอสบางชนิดเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๗ การใช้ภาชนะบรรจุซอส ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๘ การแสดงฉลากของซอส ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๙ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดซอสบางชนิดเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๐ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าซอสบางชนิดที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๖ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๐๓) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง น้ำปลา

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำปลา

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๑๘ (พ.ศ. ๒๕๓๒) เรื่อง น้ำปลา ลงวันที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๒

ข้อ ๒ ให้น้ำปลาเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน แต่ไม่รวมถึงน้ำบูดู

ข้อ ๓ น้ำปลา หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลวรสเค็มใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสของอาหาร แบ่งออกเป็น ๓ ชนิด ดังต่อไปนี้

(๑) น้ำปลาแท้ หมายความว่า น้ำปลาที่ได้จากการหมัก หรือย่อยปลา หรือส่วนของปลา หรือกากของปลาที่เหลือจากการหมัก ตามกรรมวิธีการผลิตน้ำปลา

(๒) น้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น หมายความว่า น้ำปลาที่ได้จากการหมักหรือย่อยสัตว์อื่นซึ่งมิใช่ปลา หรือส่วนของสัตว์อื่น หรือกากของสัตว์อื่นที่เหลือจากการหมัก ตามกรรมวิธีการผลิตน้ำปลา และให้หมายความรวมถึงน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นที่มีน้ำปลาแท้ผสมอยู่ด้วย

(๓) น้ำปลาผสม หมายความว่า น้ำปลาตาม (๑) หรือ (๒) ที่มีสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภคเจือปน หรือเจือจาง หรือปรุงแต่งกลิ่นรส

ทั้งนี้ หมายความรวมถึงน้ำปลาตาม (๑) (๒) หรือ (๓) ที่ได้ระเหยน้ำออกด้วย

ข้อ ๔ น้ำปลาแท้และน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีสี กลิ่น และรส ของน้ำปลาแท้หรือน้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่นแล้วแต่กรณี

(๒) ใส ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันเกิดขึ้นตามธรรมชาติไม่เกิน ๐.๑ กรัม ต่อน้ำปลา ๑ ลิตร

(๓) มีเกลือในน้ำปลา ๑ ลิตร

(๓.๑) โซเดียมคลอไรด์ (Sodium Chloride) ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม

(๓.๒) กรณีที่ใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ผสมกับเกลือใน (๓.๑) หรือใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์อย่างเดียว ให้มีปริมาณเกลือชนิดใดชนิดหนึ่งหรือทั้ง ๒ ชนิดรวมกันแล้วไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม

(๔) มีไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า ๘ กรัมต่อน้ำปลา ๑ ลิตร

(๕) มีไนโตรเจนจากกรดอมิโนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ และไม่เกินร้อยละ ๖๐ ของไนโตรเจนทั้งหมด

(๖) มีกรดกลูตามิคต่อไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า ๐.๔ แต่ต้องไม่เกิน ๐.๖

(๗) ไม่ใช้สี เว้นแต่สีน้ำตาลเคี่ยวไหม้หรือสีคาราเมล

(๘) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๕ น้ำปลาผสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีสี กลิ่น และรส ของน้ำปลาผสม

(๒) ใส ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันเกิดขึ้นตามธรรมชาติไม่เกิน ๐.๑ กรัมต่อน้ำปลา ๑ ลิตร

(๓) มีเกลือในน้ำปลา ๑ ลิตร

(๓.๑) โซเดียมคลอไรด์ (Sodium Chloride) ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม

(๓.๒) กรณีที่ใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ผสมกับเกลือใน (๓.๑) หรือใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์อย่างเดียว ให้มีปริมาณเกลือชนิดใดชนิดหนึ่งหรือทั้ง ๒ ชนิด รวมกันแล้วไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม

(๔) มีไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า ๔ กรัมต่อน้ำปลา ๑ ลิตร

(๕) มีกรดกลูตามิคต่อไนโตรเจนทั้งหมดไม่น้อยกว่า ๐.๔ แต่ต้องไม่เกิน ๑.๓

(๖) ไม่ใช้สี เว้นแต่สีน้ำตาลเคี่ยวไหม้หรือสีคาราเมล

(๗) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๖ น้ำปลาที่ได้ระเหยน้ำออกเมื่อทำให้คืนรูปแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามชนิดของน้ำปลานั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำปลาเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ การใช้ภาชนะบรรจุน้ำปลา ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของน้ำปลา

(๑) ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก เว้นแต่การใช้ชื่อน้ำปลาให้ปฏิบัติ ดังนี้

(๑.๑) น้ำปลาตามข้อ ๓ (๑) ต้องใช้ชื่อว่า "น้ำปลาแท้"

(๑.๒) น้ำปลาตามข้อ ๓ (๒) ต้องใช้ชื่อว่า "น้ำปลาจาก....." (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของสัตว์อื่นที่ทำน้ำปลา) หรือ "น้ำปลาจาก.....% ผสมกับน้ำปลาแท้.....%" (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของสัตว์อื่นที่ทำน้ำปลาและปริมาณที่ผสม) หรือ "น้ำปลาจาก.....% ผสมกับน้ำปลาจาก.....%" (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของสัตว์ที่ทำน้ำปลาและปริมาณที่ผสม) แล้วแต่กรณี

(๑.๓) น้ำปลาตามข้อ ๓ (๓) นอกจากจะต้องใช้ชื่อว่า "น้ำปลาผสม" แล้วกรณีที่เป็นน้ำปลาผสมที่ทำจากสัตว์อื่นต้องมีข้อความว่า "ทำจากน้ำปลาจาก....." (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของสัตว์อื่นที่ทำน้ำปลา) กำกับชื่อไว้ด้วย

(๒) ให้แสดงข้อความ "ใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ไม่เหมาะสำหรับผู้ป่วยโรคไต" ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร กรณีที่มีการใช้เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์

(๓) น้ำปลาที่ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล ต้องแสดงข้อความ "ใช้.....เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล" (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้) ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก

(๔) ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด (ถ้ามี)

ข้อ ๑๑ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๑๘ (พ.ศ. ๒๕๓๒) เรื่อง น้ำปลา ลงวันที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๒ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำปลาที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๘ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๐๔) พ.ศ. ๒๕๔๓
เรื่อง น้ำส้มสายชู

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำส้มสายชู

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๘ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง น้ำส้มสายชู ลงวันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๒๓

ข้อ ๒ ให้น้ำส้มสายชูเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ให้ถือว่าผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นเพื่อจุดประสงค์ที่จะใช้ผลิตภัณฑ์นั้นในทำนองเดียวกับน้ำส้มสายชูเป็นน้ำส้มสายชู และให้หมายความรวมถึงหัวน้ำส้มด้วย

ข้อ ๓ น้ำส้มสายชูแบ่งออกเป็น ๓ ชนิด ดังต่อไปนี้

(๑) น้ำส้มสายชูหมัก หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำธัญพืช ผลไม้ หรือน้ำตาล มาหมักกับส่าเหล้าแล้วหมักกับเชื้อน้ำส้มสายชูตามกรรมวิธีธรรมชาติ

(๒) น้ำส้มสายชูกลั่น หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำแอลกอฮอล์กลั่นเจือจาง (Dilute Distilled Alcohol) มาหมักกับเชื้อน้ำส้มสายชู หรือเมื่อหมักแล้วนำไปกลั่นอีก หรือได้จากการนำน้ำส้มสายชูหมักตาม (๑) มากลั่น

(๓) น้ำส้มสายชูเทียม หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเอากรดน้ำส้ม (Acetic acid) มาเจือจาง

ข้อ ๔ น้ำส้มสายชูหมักหรือน้ำส้มสายชูกลั่น ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีกรดน้ำส้มไม่น้อยกว่า ๔ กรัม ต่อ ๑๐๐ มิลลิลิตร ที่ ๒๗ องศาเซลเซียส

(๒) ตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินปริมาณที่กำหนด ดังต่อไปนี้

(๒.๑) สารหนู ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำส้มสายชู ๑ กิโลกรัม

(๒.๒) ตะกั่ว ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำส้มสายชู ๑ กิโลกรัม

(๒.๓) ทองแดงและสังกะสี ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำส้มสายชู ๑ กิโลกรัม

(๒.๔) เหล็ก ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำส้มสายชู ๑ กิโลกรัม

(๓) ไม่มีกรดน้ำส้มที่มิได้มาจากการผลิตน้ำส้มสายชูหมักหรือน้ำส้มสายชูกลั่น

(๔) ไม่มีกรดกำมะถัน (Sulfuric acid) หรือกรดแร่อิสระอย่างอื่น

(๕) ใสไม่มีตะกอน เว้นแต่น้ำส้มสายชูหมักตามธรรมชาติ

(๖) ไม่มีหนอนน้ำส้ม (Vinegar eel)

(๗) ใช้น้ำสะอาดเป็นส่วนผสม

(๘) ให้ใช้วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives) ได้ ดังต่อไปนี้

(๘.๑) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน ๗๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำส้มสายชู ๑ กิโลกรัม

(๘.๒) กรดแอล - แอสคอร์บิก ไม่เกิน ๔๐๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำส้มสายชู ๑ กิโลกรัม

(๙) มีแอลกอฮอล์ตกค้าง (Residual alcohol) ไม่เกินร้อยละ ๐.๕

(๑๐) การแต่งสี ให้ใช้น้ำตาลเคี่ยวไหม้หรือสีคาราเมล

ข้อ ๕ น้ำส้มสายชูเทียม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกรดน้ำส้มไม่น้อยกว่า ๔ กรัม และไม่เกิน ๗ กรัม ต่อ ๑๐๐ มิลลิลิตร ที่ ๒๗ องศาเซลเซียส

(๒) ตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินปริมาณที่กำหนด ดังต่อไปนี้

(๒.๑) สารหนู ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำส้มสายชู ๑ กิโลกรัม

(๒.๒) ตะกั่ว ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำส้มสายชู ๑ กิโลกรัม

(๒.๓) ทองแดง และสังกะสี ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำส้มสายชู ๑ กิโลกรัม

(๒.๔) เหล็ก ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำส้มสายชู ๑ กิโลกรัม

(๓) ใสไม่มีตะกอน

(๔) ไม่มีกรดกำมะถันหรือกรดแร่อิสระอย่างอื่น

(๕) ไม่ใช้สี

(๖) ไม่มีการแต่งกลิ่นหรือรส

(๗) ใช้น้ำสะอาดเป็นส่วนผสม

ข้อ ๖ ในการจำหน่ายน้ำส้มสายชูหรือผลิตภัณฑ์ที่เป็นกรดน้ำส้ม ห้ามแสดงคำว่า "หัวน้ำส้ม" หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกัน

ข้อ ๗ กรดน้ำส้ม ถ้าจะจำหน่ายเป็นน้ำส้มสายชูเทียมต้องเจือจางให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๕

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำส้มสายชูเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ การใช้ภาชนะบรรจุน้ำส้มสายชู ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของน้ำส้มสายชู ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๑ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๘ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง น้ำส้มสายชู ลงวันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๒๓ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำส้มสายชูที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๘ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓
กร ทัพพะรังสี
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ. ๒๕๔๓
เรื่อง น้ำมันและไขมัน

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำมันและไขมัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันและไขมันเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันและไขมัน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๒ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๙ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๕

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๓๔ (พ.ศ. ๒๕๓๔) เรื่อง น้ำมันและไขมันผสม (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) ลงวันที่ ๑๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๔

(๔) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๖๔) พ.ศ. ๒๕๓๘ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำมันและไขมัน (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๑๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๓๘

ข้อ ๒ ให้น้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหารได้ ซึ่งได้แก่ กลีเซอร์ไรด์ของกรดไขมันต่างๆ ที่ได้จากพืชหรือสัตว์ซึ่งใช้เป็นอาหารและบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท กล่อง ซอง หรือสิ่งห่อหุ้มที่ปิดผนึกเพื่อจำหน่ายเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ทั้งนี้ไม่รวมถึงเนยและเนยเทียม

ข้อ ๓ น้ำมันและไขมันที่ใช้เป็นอาหาร แบ่งออกเป็นสามชนิด

(๑) น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืช

(๒) น้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์

(๓) น้ำมันและไขมันผสม ได้แก่ น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชต่างชนิดผสมกันไม่เกินสองชนิด หรือน้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชหรือสัตว์ตั้งแต่สองชนิดขึ้นไปที่ผสมกันโดยผ่านกรรมวิธีไฮโดรจีเนชั่น (Hydrogenation) หรือเอสเตอร์รีฟิเคชั่น (Esterification) หรือน้ำมันและไขมันผสมตามชนิดและกรรมวิธีอื่นที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๔ พืชหรือไขมันของสัตว์ที่จะนำมาผลิตเอาน้ำมันและไขมัน ต้องมีสภาพที่เหมาะสมจะใช้ผลิตอาหาร และอยู่ในสภาพที่ให้น้ำมันและไขมันซึ่งบริโภคได้โดยปราศจากอันตราย

ข้อ ๕ วิธีการผลิตน้ำมันและไขมันให้ทำได้ ดังนี้

(๑) วิธีธรรมชาติ ทำโดยการบีบอัดโดยใช้ความร้อนหรือวิธีธรรมชาติอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาทำให้สะอาดโดยการล้าง การตั้งไว้ให้ตกตะกอน การกรอง หรือการหมุนเหวี่ยง

(๒) วิธีผ่านกรรมวิธี ทำโดยนำน้ำมันและไขมันที่ได้จากวิธีธรรมชาติหรือที่ได้จากการสกัดด้วยสารละลายตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาผ่านกรรมวิธีทำให้บริสุทธิ์อีกครั้งหนึ่ง

(๓) วิธีอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๖ น้ำมันและไขมันต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีค่าของกรด (Acid Value) คิดเป็นมิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กรัม

(๑.๑) ได้ไม่เกิน ๔.๐ สำหรับน้ำมันและไขมันซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติ

(๑.๒) ได้ไม่เกิน ๐.๖ สำหรับน้ำมันและไขมันซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(๑.๓) ได้ไม่เกิน ๔.๐ สำหรับน้ำมันและไขมันผสมซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติ

(๑.๔) ได้ไม่เกิน ๐.๖ สำหรับน้ำมันและไขมันผสมซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(๑.๕) ได้ไม่เกิน ๑.๐ สำหรับน้ำมันและไขมันซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธีผสมกับน้ำมันและไขมัน ซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติ

(๒) มีค่าเพอร์ออกไซด์ (Peroxide Value) คิดเป็นมิลลิกรัมสมมูลย์ต่อน้ำมันและไขมัน ๑ กิโลกรัม ได้ไม่เกิน ๑๐

(๓) มีน้ำและสิ่งที่ระเหยได้ (Water and Volatile Matter) ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส ได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๔) มีปริมาณสบู่ (Soap Content) ได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕ ของน้ำหนัก

(๕) มีสิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (Insoluble Impurities) ได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก

(๖) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันและไขมัน ยกเว้นน้ำมันและไขมันผสม

(๗) ไม่มีกลิ่นหืน

(๘) ตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินที่กำหนด ดังต่อไปนี้

(๘.๑) ไม่พบน้ำมันแร่ (Mineral oil)

(๘.๒) เหล็ก

ในน้ำมันหรือไขมันธรรมชาติและในน้ำมันหรือไขมันผสม ไม่เกิน ๕.๐ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

ในน้ำมันหรือไขมันผ่านกรรมวิธีไม่เกิน ๑.๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๘.๓) ทองแดง

ในน้ำมันหรือไขมันธรรมชาติและในน้ำมันหรือไขมันผสม ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

ในน้ำมันหรือไขมันผ่านกรรมวิธีไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๘.๔) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๘.๕) สารหนูไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม

(๘.๖) อฟลาท็อกซิน (Aflatoxin) ไม่เกิน ๒๐ ไมโครกรัม ต่อน้ำมันหรือไขมัน ๑ กิโลกรัม (ไม่เกิน ๒๐ ส่วนในพันล้านส่วน)

(๘.๗) ไซโคลโพรพีนอย แฟตตี้ แอซิด (Cyclopropenoid Fatty Acid) ไม่เกินร้อยละ ๐.๔ โดยน้ำหนัก

น้ำมันและไขมันผสมนอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามวรรคหนึ่งแล้ว อาจมีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วยก็ได้

น้ำมันและไขมันที่ผลิตตามวิธีอื่นในข้อ ๕ (๓) ให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้

การใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นนอกจากที่กำหนดให้ใช้ได้ตามวรรคแรก ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือนำเข้าน้ำมันและไขมันเพื่อจำหน่ายต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ การใช้ภาชนะบรรจุน้ำมันและไขมัน ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของน้ำมันและไขมัน ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๑ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันและไขมันเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันและไขมัน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๒ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๕ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๓๔ (พ.ศ. ๒๕๓๔) เรื่อง น้ำมันและไขมันผสม (ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม) ลงวันที่ ๑๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๔ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๖๔) พ.ศ. ๒๕๓๘ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำมันและไขมัน (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๑๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๓๘ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำมันและไขมันที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๘ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 205) พ.ศ. 2543
เรื่อง น้ำมันและไขมัน

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้เป็นมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม	หมายเหตุ
1.	สี (colour) : ให้ใช้ได้เพื่อความมุ่งหมายที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์มีสีเหมือนธรรมชาติ	1.1 เบตา-คาโรทีน (beta-carotene)	25	
		1.2 สีคำแสด (annatto extract)	20	คำนวณเป็น bixin หรือ norbixin ทั้งหมด
		1.3 เคอร์คิวมิน หรือเทอร์เมอริค (curcumin or turmeric)	5	คำนวณเป็น total curcumin
		1.4 เบตา-อะโป-8'-คาโรทีนาล (beta-apo-8'-carotenal)	25	
		1.5 เมทิลและเอทิลเอสเทอร์ของกรดเบตา-อะโป-8'-คาโรทีโนอิค แอซิด (methyl and ethyl ester of beta-apo-8'-carotenoic acid)	25	
2.	การแต่งกลิ่น (Flavours) : ให้ใช้กลิ่นสังเคราะห์ได้ ทั้งนี้วัตถุประสงค์ดังกล่าวจะต้องไม่เป็นอันตรายแก่สุขภาพและไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าเป็นการปิดบังซ่อนเร้นความด้อยคุณภาพของน้ำมันหรือไขมัน หรือทำให้น้ำมันหรือไขมันนั้นมีคุณค่าสูงกว่าความเป็นจริง			

2

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้เป็นมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม	หมายเหตุ
3.	วัตถุกันหืน (antioxidants)	3.1 โพรพิล แกลเลท (propyl gallate)	100	
		3.2 บิวทิเลเตด ไฮดรอกซีโทลูอีน (butylated hydroxytoluene, BHT)	75	
		3.3 บิวทิเลเตด ไฮดรอกซีอะนีโซล (butylated hydroxyanisole, BHA)	175	
		3.4 เทอร์ไทอารี บิวทิล ไฮโดรควิโนน (tertiary butyl hydroquinone, TBHQ)	120	
		3.5 โพรพิล แกลเลท (propyl gallate) รวมกับ BHA หรือ BHT หรือ TBHQ หรือรวมทั้งสามอย่างใช้รวมกัน	200 แต่ปริมาณการใช้ของแต่ละตัวต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดใน 3.1, 3.2, 3.3 และ 3.4	
		3.6 แอสคอร์บิลพัลมิเตท (ascorbyl palmitate)	500	วัตถุกันหืนตาม 3.6 และ 3.7 จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือรวมกันได้ไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
		3.7 แอสคอร์บิลสเตียเรท (ascorbyl stearate)	500	
		3.8 โทโคเฟอรอลส์ชนิดธรรมชาติและชนิดสังเคราะห์ (natural and synthetic tocopherols)	500	
		3.9 ไดลอริล ไธโอไดโพรพิโอเนท (dilauryl thiodipropionate)	200	

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้เป็นมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม	หมายเหตุ
4.	สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันหืน (antioxidant synergists)	4.1 กรดซิตริคและโซเดียมซิเตรท (citric acid and sodium citrate) 4.2 ไอโซโพรพิลซิเตรท (isopropylcitrate) 4.3 กรดฟอสฟอริค (phosphoric acid) 4.4 โมโนกลีเซอไรด์ซิเตรท (monoglyceride citrate)	ตาม GMP 100 100 100	สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันหืนตามข้อ 4.2, 4.3 และ 4.4 จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือใช้รวมกันได้ไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
5.	วัตถุกันฟอง (antifoaming agents)	ไดเมทิลโพลีซิลอกเซน (dimethyl polysiloxane หรือ dimethy silicone) อย่างเดียว หรือผสมกับซิลิคอนไดออกไซด์ (silicon dioxide)	10	
6.	วัตถุกันตกผลึก (crystallization inhibitor)	ออกซีสเตียริน (oxystearin)	1,250	

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๐๖) พ.ศ. ๒๕๔๓
เรื่อง น้ำมันเนย

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำมันเนย อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๕ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง น้ำมันเนย ลงวันที่ ๒๘ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๓

ข้อ ๒ ให้น้ำมันเนยเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ น้ำมันเนย หมายความว่า ส่วนที่เป็นน้ำมันของนมที่ได้แยกส่วนอื่นออกจนเกือบหมดมี ๒ ชนิด คือ

(๑) บัตเตอร์ออยล์ (Butteroil) หรือมิลค์แฟต (Milkfat)

(๒) แอนไฮดรัส บัตเตอร์ออยล์ (Anhydrous Butteroil) หรือแอนไฮดรัส มิลค์แฟต (Anhydrous Milkfat)

ข้อ ๔ น้ำมันเนย ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๒) มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๘.๓ ของน้ำหนัก สำหรับบัตเตอร์ออยล์ หรือมิลค์แฟตและไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๘.๘ ของน้ำหนัก สำหรับแอนไฮดรัส บัตเตอร์ออยล์ หรือแอนไฮดรัส มิลค์แฟต

(๓) มีน้ำไม่เกินร้อยละ ๐.๕ ของน้ำหนัก สำหรับบัตเตอร์ออยล์ หรือมิลค์แฟต และไม่เกินร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก สำหรับแอนไฮดรัส บัตเตอร์ออยล์ หรือแอนไฮดรัส มิลค์แฟต

(๔) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๕) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๖) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๕ การใช้วัตถุเจือปนอาหารให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำมันเนยเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๗ การใช้ภาชนะบรรจุน้ำมันเนย ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๘ การแสดงฉลากของน้ำมันเนย ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๙ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๕ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง น้ำมันเนย

ลงวันที่ ๒๘ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๓ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๐ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำมันเนยที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๖ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓
เรื่อง ครีม

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ครีม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๕ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง ครีม ลงวันที่ ๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๒๓

ข้อ ๒ ให้ครีม เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

"ครีม" หมายความว่า ครีมแท้ ครีมผสม และครีมเทียม

"ครีมแท้" หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่แยกได้จากนม โดยกรรมวิธีต่างๆ และมีมันเนย เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

"ครีมผสม" หมายความว่า ครีมแท้ที่มีไขมันอื่นเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

"ครีมเทียม" หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มิได้ทำจากนมและมีไขมันอื่นนอกจากมันเนยเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ หรือครีมที่มีมันเนยผสมอยู่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ ของไขมันทั้งหมด

"ครีมเปรี้ยว" หมายความว่า ครีมที่หมักด้วยจุลินทรีย์ที่ไม่ทำให้เกิดโรค หรือที่ไม่ทำให้เกิดพิษ และมีจุลินทรีย์ดังกล่าวที่มีชีวิตคงเหลืออยู่จากกรรมวิธีการหมักนั้น

ข้อ ๔ ครีมแบ่งออกเป็น ๕ ชนิด ดังต่อไปนี้

(๑) ครีมพร่องมันเนย (Half cream)

(๒) ครีมธรรมดา (Cream หรือ Single cream)

(๓) วิปปิ้งครีม (Whipping cream)

(๔) ดับเบิ้ลครีม (Double cream หรือ Heavy cream หรือ Thick cream)

(๕) ครีมเปรี้ยว (Sour cream)

ข้อ ๕ ครีมแท้ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ทำจากนม

(๒) มีมันเนย ดังต่อไปนี้

(๒.๑) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ และไม่ถึงร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท้ชนิดพร่องมันเนย

(๒.๒) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท้ชนิดธรรมดา

(๒.๓) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท้ชนิดวิปปิ้งครีม

(๒.๔) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๖ ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท้ชนิดดับเบิ้ลครีม

(๒.๕) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท้ชนิดครีมเปรี้ยว

(๓) มีความเป็นกรด คำนวณเป็นกรดแลคติคได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก นอกจากครีมเปรี้ยว

(๔) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล *(Escherichia coli)* ในอาหาร ๐.๐๑ กรัม

(๕) ไม่มีกลิ่นหืน

(๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๗) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๘) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๙) ใช้ก๊าซที่ไม่เป็นพิษหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ในกรรมวิธีการผลิตวิปปิ้งครีม

ข้อ ๖ ครีมแท้ที่ทำให้แห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ทำจากนม

(๒) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น

(๓) มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๒ ของน้ำหนัก

(๔) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๕) ตรวจพบแบคทีเรียไม่เกิน ๑๐๐,๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๖) ไม่มีกลิ่นหืน

(๗) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๘) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๙) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๗ ครีมผสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีมันเนยผสมอยู่ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ ของไขมันทั้งหมด และ

(๑.๑) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ และไม่ถึงร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมผสมชนิดพร่องมันเนย

(๑.๒) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมผสมชนิดธรรมดา

(๑.๓) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมผสมชนิดวิปปิ้งครีม

(๑.๔) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๖ ของน้ำหนัก สำหรับครีมผสมชนิดดับเบิ้ลครีม

(๒) มีความเป็นกรด คำนวณเป็นกรดแลคติคได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๓) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล *(Escherichia coli)* ในอาหาร ๐.๐๑ กรัม

(๔) ไม่มีกลิ่นหืน

(๕) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๖) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๗) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๘) ใช้ก๊าซที่ไม่เป็นพิษหรืออันตรายต่อสุขภาพ ในกรรมวิธีการผลิตครีมผสมชนิดวิปปิ้งครีม

ข้อ ๘ ครีมผสมที่ทำให้แห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น

(๒) มีไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ ของน้ำหนัก

(๓) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๔) ตรวจพบแบคทีเรียไม่เกิน ๑๐๐,๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๕) ไม่มีกลิ่นหืน

(๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๗) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๘) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๙ ครีมเทียม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีไขมัน ดังต่อไปนี้

(๑.๑) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ และไม่ถึงร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียมชนิดพร่องไขมัน

(๑.๒) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียมชนิดธรรมดา

(๑.๓) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียมชนิดวิปปิ้งครีม

(๑.๔) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๖ ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียมชนิดดับเบิ้ลครีม

(๒) มีความเป็นกรด คำนวณเป็นกรดแลคติคได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๓) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล *(Escherichia coli)* ในอาหาร ๐.๐๑ กรัม

(๔) ไม่มีกลิ่นหืน

(๕) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๖) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๗) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๘) ใช้ก๊าซที่ไม่เป็นพิษหรืออันตรายต่อสุขภาพ ในกรรมวิธีการผลิตครีมเทียมชนิดวิปปิ้งครีม

ข้อ ๑๐ ครีมเทียมที่ทำให้แห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น

(๒) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ ของน้ำหนัก

(๓) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๔) ตรวจพบแบคทีเรียไม่เกิน ๑๐๐,๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๕) ไม่มีกลิ่นหืน

(๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๗) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๘) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๑๑ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๑๒ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าครีมเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๓ การใช้ภาชนะบรรจุครีม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๔ การแสดงฉลากของครีม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๕ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๘ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง ครีม ลงวันที่ ๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๒๓ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปีนับตั้งแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๖ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าครีมที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๑๒ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๗ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓
กร ทัพพะรังสี
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง เนยแข็ง

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เนยแข็ง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดเนยแข็ง (Cheese) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

ข้อ ๒ ให้เนยแข็งเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ เนยแข็ง หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำนม ครีมบัตเตอร์มิลค์ (Butter Milk) หรือเวย์ (Whey) อย่างหนึ่งอย่างใดหรือหลายอย่างมาผสมกับเอนไซม์ (Enzyme) หรือกรด หรือจุลินทรีย์จนเกิดการรวมตัวเป็นก้อนแล้วแยกส่วนที่เป็นน้ำออก และจะนำมาใช้ในลักษณะสดหรือนำมาบ่มให้ได้ที่ก่อนใช้

ข้อ ๔ เนยแข็ง แบ่งออกเป็น ๕ ชนิด ดังต่อไปนี้

(๑) ครีมชีส (Cream Cheese) หมายความว่า เนยแข็งตามข้อ ๓ ที่ใช้ครีมเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการผลิต

(๒) โฮลมิลค์ชีส (Whole Milk Cheese) หมายความว่า เนยแข็งตามข้อ ๓ ที่ใช้นมเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการผลิต

(๓) สกิมมิลค์ชีส (Skimmed Milk Cheese) หมายความว่า เนยแข็งตามข้อ ๓ ที่ใช้นมพร่องมันเนย หรือนมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ หรือเวย์ เป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการผลิต

(๔) โพรเซสชีส (Processed Cheese) หมายความว่า เนยแข็งตามข้อ ๓ ซึ่งได้ผ่านกรรมวิธีทำให้เล็กลง เติมสารอีมัลซิฟาย และนำมาพาสเจอร์ไรส์ และจะแต่งสี กลิ่น รส หรือไม่ก็ได้

(๕) เนมชีส (Named Cheese) หมายความว่า เนยแข็งตามข้อ ๓ ที่มีชื่อตามชนิดของเนยแข็งหรือสถานที่ผลิต ซึ่งเป็นที่ยอมรับกันโดยทั่วไปและมีกรรมวิธีการผลิตเฉพาะตามชนิดของเนยแข็งนั้น

ข้อ ๕ เนยแข็งตามข้อ ๔ (๑) ถึง ๔ (๔) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีมันเนยคำนวณโดยไม่รวมน้ำ ดังต่อไปนี้

(๑.๑) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก สำหรับครีมชีส

(๑.๒) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก สำหรับโฮลมิลค์ชีส

(๑.๓) ไม่ถึงร้อยละ ๔๕ ของน้ำหนัก สำหรับสกิมมิลค์ชีส

(๑.๔) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๕ ของน้ำหนัก สำหรับโพรเซสชีส

(๒) มีน้ำได้ ดังต่อไปนี้

(๒.๑) ไม่เกินร้อยละ ๕๕ ของน้ำหนัก สำหรับครีมชีส

(๒.๒) ไม่เกินร้อยละ ๓๗ ของน้ำหนัก สำหรับโฮลมิลค์ชีส

(๒.๓) ไม่เกินร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก สำหรับสกิมมิลค์ชีส

(๒.๔) ไม่เกินร้อยละ ๔๕ ของน้ำหนัก สำหรับโพรเซสชีส

(๓) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๔) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๖ เนยแข็งตามข้อ ๔ (๕) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๕ (๓) และ ๕ (๔) และมีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วย

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเนยแข็งเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ การใช้ภาชนะบรรจุเนยแข็ง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากเนยแข็ง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๑ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดเนยแข็ง (Cheese) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าเนยแข็งที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๘ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓
กร ทัพพะรังสี
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๑๐) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารกึ่งสำเร็จรูป

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๕ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดอาหารกึ่งสำเร็จรูป เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๘ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง กำหนดอาหารกึ่งสำเร็จรูป เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๒๘

ข้อ ๒ ให้อาหารกึ่งสำเร็จรูปในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ อาหารกึ่งสำเร็จรูป หมายความว่า อาหารที่ผ่านกรรมวิธีและปรุงแต่งมาบ้างแล้ว และใช้รับประทานหลังจากผ่านวิธีการอย่างง่าย ๆ และใช้เวลาสั้นโดยการเติมน้ำร้อน การต้ม หรือการเติมอาหารอื่นลงไป

ข้อ ๔ อาหารตามข้อ ๒ แบ่งออกเป็น ๔ ชนิด ดังต่อไปนี้

(๑) ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง

(๒) ข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง

(๓) แกงจืดและซุปชนิดเข้มข้น ชนิดก้อน ชนิดผง หรือชนิดแห้ง

(๔) แกงและน้ำพริกแกงต่าง ๆ

ข้อ ๕ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๒) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนักในกรณีที่ทอดด้วยน้ำมัน และไม่เกินร้อยละ ๑๓ ของน้ำหนักในกรณีที่ทำโดยกรรมวิธีอื่น

(๓) มีสารโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก สำหรับก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ และเส้นหมี่ และไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๕ ของน้ำหนัก สำหรับบะหมี่

(๔) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๕) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๖) มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) น้อยกว่า ๓ ในอาหาร ๑ กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๗) มีแบคทีเรียไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม สำหรับบะหมี่และไม่เกิน ๓๐,๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม สำหรับก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น

(๘) มีเชื้อราไม่เกิน ๑๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

ข้อ ๖ เครื่องปรุงที่บรรจุอยู่ในภาชนะบรรจุ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น หรือเครื่องปรุงที่บรรจุแนบมากับภาชนะบรรจุก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีแบคทีเรียไม่เกิน ๕๐๐,๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๒) มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) น้อยกว่า ๓ ในอาหาร ๑ กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๓) มีเชื้อราไม่เกิน ๕๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๔) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๕) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๗ ข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๒) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก

(๓) มีสารโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก

(๔) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๕) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๖) มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) น้อยกว่า ๓ ในอาหาร ๑ กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๗) มีเชื้อราไม่เกิน ๑๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

ข้อ ๘ แกงจืดและซุปชนิดเข้มข้น ชนิดก้อน ชนิดผง หรือชนิดแห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๒) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก เว้นแต่แกงจืดและซุปชนิดเข้มข้น

(๓) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๔) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๕) มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) น้อยกว่า ๓ ในอาหาร ๑ กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๖) มีเชื้อราไม่เกิน ๑๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

ข้อ ๙ แกงและน้ำพริกต่างๆ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๒) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๓) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๔) มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) น้อยกว่า ๓ ในอาหาร ๑ กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๕) มีเชื้อราไม่เกิน ๑๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

ข้อ ๑๐ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๑๑ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารกึ่งสำเร็จรูปเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๒ การใช้ภาชนะบรรจุอาหารกึ่งสำเร็จรูป ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๓ การแสดงฉลากของอาหารกึ่งสำเร็จรูป ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๔ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารเกี่ยวกับเรื่องอาหารกึ่งสำเร็จรูป ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๕ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดอาหารกึ่งสำเร็จรูปเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๘ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง กำหนดอาหารกึ่งสำเร็จรูปเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๒๘ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๕ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าอาหารกึ่งสำเร็จรูปที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๑๑ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๖ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๑๑) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง น้ำผึ้ง

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำผึ้ง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๓๕ (พ.ศ. ๒๕๓๔) เรื่อง น้ำผึ้ง ลงวันที่ ๑๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๓๔

ข้อ ๒ ให้น้ำผึ้งเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ น้ำผึ้ง หมายความว่า ของเหลวรสหวานซึ่งผึ้งผลิตขึ้น

ข้อ ๔ น้ำผึ้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีสี กลิ่นและรส ตามลักษณะเฉพาะของน้ำผึ้ง

(๒) มีน้ำตาลรีดิวซิ่งคิดเป็นน้ำตาลอินเวอร์ตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๕ ของน้ำหนัก

(๓) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๒๑ ของน้ำหนัก

(๔) มีน้ำตาลซูโครสไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๕) มีสารที่ไม่ละลายน้ำไม่เกินร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก

(๖) มีเถ้าไม่เกินร้อยละ ๐.๖ ของน้ำหนัก

(๗) มีค่าความเป็นกรดไม่เกิน ๔๐ มิลลิอิควิวาเลนท์ของกรดต่อ ๑ กิโลกรัม

(๘) มีค่าไดแอสเตสแอกติวิตี (Diastase activity) ไม่น้อยกว่า ๓ โกเต สเกล (Gothe Scale)

(๙) มีค่าไฮดรอกซีเมทธิลเฟอร์ฟิวรัล (Hydroxymethylfurfural) ไม่เกิน ๘๐ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม

(๑๐) ไม่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร

(๑๑) ไม่ใช้สี

(๑๒) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๑๓) ไม่มีสารพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๑๔) ตรวจพบยีสต์และราไม่เกิน ๑๐ ต่อน้ำผึ้ง ๑ กรัม

(๑๕) ไม่มีสารปนเปื้อน เว้นแต่

(๑๕.๑) สารหนู ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัมต่อน้ำผึ้ง ๑ กิโลกรัม

(๑๕.๒) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัมต่อน้ำผึ้ง ๑ กิโลกรัม

ข้อ ๕ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำผึ้งเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๖ การใช้ภาชนะบรรจุน้ำผึ้ง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ข้อ ๗ การแสดงฉลากของน้ำผึ้ง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๘ ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับกับน้ำผึ้งที่ผลิตเพื่อจำหน่าย โดยสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าลักษณะเป็นโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน

ข้อ ๙ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๓๕ (พ.ศ. ๒๕๓๔) เรื่อง น้ำผึ้ง ลงวันที่ ๑๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๐ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำผึ้งที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๕ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓
กร ทัพพะรังสี
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๑๓) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๘ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๒๘

ข้อ ๒ ให้แยม เยลลี่ และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

"แยม" หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากส่วนประกอบผลไม้ ซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผล ผลไม้เป็นชิ้น เนื้อผลไม้ หรือผลไม้ปั่น ผสมกับน้ำตาล หรือจะผสมน้ำผลไม้หรือน้ำผลไม้เข้มข้นด้วยก็ได้ และทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ

"เยลลี่" หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ได้จากการคั้นหรือสกัดจากผลไม้ หรือทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ผ่านกรรมวิธี หรือทำให้เข้มข้นหรือแช่แข็ง ซึ่งผ่านการกรองและผสมกับน้ำตาลทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ ทั้งนี้ ให้รวมถึงเยลลี่ที่อยู่ในลักษณะแห้งด้วย

"มาร์มาเลด" หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากผลไม้ตระกูลส้ม ซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผล ผลไม้เป็นชิ้น เนื้อผลไม้ หรือผลไม้ปั่นผสมกับเปลือกหรือเนื้อผลไม้ชิ้นบางๆ และน้ำตาล หรือจะผสมน้ำผลไม้ตระกูลส้มด้วยก็ได้ และทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ

เพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามประกาศนี้ คำว่า "ผลไม้" ให้หมายความรวมถึงผักที่เหมาะสมในการใช้ทำแยมและเยลลี่ซึ่งสด ไม่เน่าเสีย ไม่เป็นโรค หรือมีรา ล้างกำจัดผงฝุ่นละอองสารป้องกันและกำจัดศัตรูพืช และสิ่งอื่นที่ติดปนมาด้วยแล้ว

ข้อ ๔ แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด แล้วแต่กรณี

(๒) มีสารที่ละลายได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๕ ของน้ำหนัก

(๓) มีค่าความเป็นกรด - ด่าง อยู่ระหว่าง ๒.๘ ถึง ๓.๕

(๔) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๕) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๖) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า ๓ ต่อแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด ๑ กรัม แล้วแต่กรณี โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๗) ไม่มีวัตถุที่ให้ความหวานชนิดอื่นนอกจากน้ำตาล

(๘) ตรวจพบสารปนเปื้อนดังต่อไปนี้ได้ไม่เกิน

(๘.๑) ตะกั่ว ๑ มิลลิกรัม ต่อแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด ๑ กิโลกรัม

(๘.๒) ดีบุก ๒๕๐ มิลลิกรัม ต่อแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด ๑ กิโลกรัม (คำนวณเป็น Sn)

ข้อ ๕ แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แล้ว ให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย คือ

(๑) แยมที่ทำจากผลไม้ชนิดเดียว ให้มีส่วนที่เป็นผลไม้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ ของน้ำหนัก เว้นแต่ผลไม้ดังต่อไปนี้ให้มีส่วนที่เป็นผลไม้ตามที่กำหนดดังนี้

(๑.๑) ฝรั่ง ให้มีไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก

(๑.๒) เนื้อมะม่วงหิมพานต์ ให้มีไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก

(๑.๓) กระเจี๊ยบ ขิง มะม่วง ให้มีไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนัก

(๒) แยมที่ทำจากผลไม้ ๒ ชนิด ให้มีส่วนที่เป็นผลไม้หลักไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ แต่ไม่เกินร้อยละ ๗๕ ของผลไม้ที่เป็นส่วนประกอบทั้งหมด

(๓) แยมที่ทำจากผลไม้ ๓ ชนิด ให้มีส่วนที่เป็นผลไม้หลักไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๓.๓๓ แต่ไม่เกินร้อยละ ๗๕ ของผลไม้ที่เป็นส่วนประกอบทั้งหมด

(๔) แยมที่ทำจากผลไม้ตั้งแต่ ๔ ชนิด ให้มีส่วนที่เป็นผลไม้หลักไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๕ แต่ไม่เกินร้อยละ ๗๕ ของผลไม้ที่เป็นส่วนประกอบทั้งหมด

(๕) เยลลี่ ให้มีน้ำผลไม้หรือน้ำที่สกัดได้จากผลไม้ที่ใช้ทำไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของ น้ำหนัก

(๖) มาร์มาเลด ให้มีปริมาณผลไม้ที่ใช้ทำโดยรวมทั้งเนื้อ น้ำหรือส่วนน้ำที่สกัดได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก โดยไม่รวมเปลือก

ข้อ ๖ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร สีผสมอาหาร หรือวัตถุแต่งกลิ่นรสอาหารในแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้

ข้อ ๗ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๘ การใช้ภาชนะบรรจุแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๙ การแสดงฉลากของแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๐ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๒๘ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๗ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓
กร ทัพพะรังสี
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข 1

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543

เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)	หมายเหตุ
1.	สารปรับความเป็นกรด-ด่าง (Acidity Regulator)	1.1 กรดซิตริก (Citric acid) กรดมาลิก (Malic acid) หรือ กรดแลกติก (Lactic acid)	-	ให้ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อรักษาระดับความเป็นกรด-ด่างให้อยู่ระหว่าง 2.8 ถึง 3.5
		1.2 กรด แอล-ตาร์ตาริก (L-Tartaric acid) หรือ กรดฟูมาริก (Fumaric acid)	3,000	
		1.3 เกลือโซเดียม เกลือโพแทสเซียม และเกลือแคลเซียม ของกรดซิตริก กรดมาลิก กรดแลกติก กรดแอล-ตาร์ตาริก หรือกรดฟูมาริก	3,000	กรดและเกลือของกรดแอล-ตาร์ตาริก และกรดฟูมาริกให้คำนวณเป็นกรดโดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัม ต่อแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด 1 กิโลกรัม
		1.4 โซเดียมคาร์บอเนตและโพแทสเซียมคาร์บอเนต	-	ให้ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อรักษาระดับความเป็นกรด-ด่างให้อยู่ระหว่าง 2.8-3.5
		1.5 โซเดียมไบคาร์บอเนตและโพแทสเซียมไบคาร์บอเนต	-	ให้ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อรักษาระดับความเป็นกรด-ด่างให้อยู่ระหว่าง 2.8 ถึง 3.5
2.	วัตถุป้องกันการเกิดฟอง (Anti-foaming Agents)	2.1 โมโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมันของน้ำมันที่ใช้บริโภค (Mono-and diglycerides of fatty acids of edible oils)	-	ให้ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อป้องกันการเกิดฟอง
		2.2 ไดเมทิลโพลีซิลอกเซน (Dimethyl polysiloxane)	10	

อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)	หมายเหตุ
3.	วัตถุทำให้ข้น (Thickening Agents)	เพกติน (Pectin)	-	ให้ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสม
4.	วัตถุกันเสีย (Preservatives)	4.1 โซเดียมเบนโซเอต (Sodium Benzoate), กรดซอร์บิก และเกลือโพแทสเซียมของกรดซอร์บิก (Sorbic acid and potassium salt), เอสเทอร์ของกรดพารา ไฮดรอกซีเบนโซอิก (Esters of parahydroxy benzoic acid)	1,000	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกัน แต่เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัม ต่อแยมหรือเยลลี่ 1 กิโลกรัม
		4.2 กรดซอร์บิกและโพแทสเซียมซอร์เบต	500	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกัน แต่เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกิน 500 มิลลิกรัม ต่อมาร์มาเลด 1 กิโลกรัม
		4.3 ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (Sulphur dioxide)	100	ให้มีซัลเฟอร์ไดออกไซด์ที่ติดมากับวัตถุดิบได้ ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัม ต่อแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด 1 กิโลกรัม
5.	วัตถุทำให้คงรูป (Firming Agents) ให้ใช้กับผลไม้ที่นำมาผลิตแยมเท่านั้น	แคลเซียมไบซัลไฟต์ (Calcium bisulphite) แคลเซียมคาร์บอเนต (Calcium carbonate), แคลเซียมคลอไรด์ (Calcium chloride), แคลเซียมแลกเตต (Calcium lactate), แคลเซียมกลูโคเนต (Calcium gluconate)	200	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกัน แต่เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกิน 200 มิลลิกรัม ต่อแยม 1 กิโลกรัม โดยคำนวณเป็นแคลเซียม

-3-

อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)	หมายเหตุ
6.	วัตถุกันหืน (Antioxidants)	กรดแอล-แอสคอร์บิก (L-ascorbic acid)	500, 750	ให้ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัม ต่อแยม เยลลี่ หรือมาร์มาเลด 1 กิโลกรัม หรือใช้ในปริมาณไม่เกิน 750 มิลลิกรัม ต่อแยมที่ทำจากผลแบล็คเคอแรนต์ (blackcurrant jam) 1 กิโลกรัม

บัญชีหมายเลข 2

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543

เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)	หมายเหตุ
1.	สี (Colours) : 1.1 การใช้สีผสมอาหารในแยมและเยลลี่	1.1.1 เออริโธรซิน (Erythrosine) 1.1.2 อะมาแรนท์ (Amaranth) 1.1.3 ฟาสต์ กรีน เอ็ฟซีเอ็ฟ (Fast Green FCF) 1.1.4 ปองโซ 4 อาร์ (Ponceau 4 R) 1.1.5 ตาร์ตราซีน (Tartrazine) 1.1.6 ซันเซ็ต เย็ลโลว์ เอ็ฟซีเอ็ฟ (Sunset Yellow FCF) 1.1.7 บริลเลียนท์บลู เอ็ฟซีเอ็ฟ (Brilliant Blue FCF) 1.1.8 อินดิโกคาร์มีน หรืออินดิโกติน (Indigo Carmine or Indigotine) 1.1.9 คาราเมล (Caramel Colours) 1.1.10 คลอโรฟิลล์ (Chlorophylls) 1.1.11 เบตา-อะโป-8'-คาโรทีนาล (Beta-apo-g'-carotenal) 1.1.12 เอทิลเอสเตอร์ของเบตา-อะโป-8'-คาโรทีโนอิคแอซิด (Ethyl ester of beta-apo-8'- carotenoic acid) 1.1.13 แคนธาแซนธีน (Canthaxanthine)	200	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกันได้ แต่เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อแยม เยลลี่ 1 กิโลกรัม

-2-

อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)	หมายเหตุ
	1.2 การใช้สีผสมอาหารในมาร์มาเลด	1.2.1 คาราเมล (ที่ไม่ได้ผลิตโดยกรรมวิธีแอมโมเนียซัลไฟต์)	-	ให้ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสม
		1.2.2 คาราเมล (ที่ผลิตโดยกรรมวิธีแอมโมเนียซัลไฟต์)	1,500	ใช้ในมาร์มาเลดที่ทำจากมะนาวเท่านั้น
		1.2.3 ซันเซ็ตเย็ลโลว์เอ็ฟซีเอ็ฟ (Sunset Yellow FCF)	200	โดยจะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกันได้
		1.2.4 ตาร์ตราซีน (Tartrazine), ฟาสต์ กรีน เอ็ฟซีเอ็ฟ (Fast Green FCF)	100	แต่เมื่อรวมกันแล้วต้องไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อมาร์มาเลด 1 กิโลกรัม

บัญชีหมายเลข 3

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543

เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)	หมายเหตุ
1.	วัตถุแต่งกลิ่นรสอาหาร (Flavour)	1.1 กลิ่นของผลไม้จากธรรมชาติตามชื่อผลไม้ที่แจ้งในผลิตภัณฑ์	-	ใช้กับ แยม เยลลี่ ได้ในปริมาณที่เหมาะสม
		1.2 กลิ่นมิ้นต์ธรรมชาติ	-	ใช้กับ แยม เยลลี่ ได้ในปริมาณที่เหมาะสม
		1.3 กลิ่นซินนามอนธรรมชาติ	-	ใช้กับ แยม เยลลี่ ได้ในปริมาณที่เหมาะสม
		1.4 วานิลลาและวานิลลิน	-	ใช้กับแยมผลเกาลัด (Chestnut preserves) เท่านั้น โดยใช้ในปริมาณที่เหมาะสม
		1.5 กลิ่นผลไม้ตระกูลส้มจากธรรมชาติ	-	ให้ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสม

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๑๕) พ.ศ. ๒๕๔๔
เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ ๒)

เพื่อให้เกิดความเหมาะสมในการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยฉลากโภชนาการ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน ๑.๓ ของข้อ ๑ ในบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ. ๒๕๔๑ ลงวันที่ ๒๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๔๑ และให้ใช้ความในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้แทน

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๔
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 219) พ.ศ.2544

เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ 2)

1.3 การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบควบคู่

ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายต้องผสมกับส่วนประกอบอื่น และ/หรือนำไปผ่านกรรมวิธีตามที่ระบุบนฉลากก่อนบริโภค หากต้องการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการของผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในสภาพตามที่จำหน่าย และในสภาพหลังเตรียมตามคำแนะนำบนฉลากให้แสดงตามรูปแบบกรอบข้อมูลโภชนาการแบบควบคู่นี้ แต่หากต้องการแสดงเฉพาะกรอบข้อมูลโภชนาการของผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในสภาพตามที่จำหน่ายให้แสดงตามรูปแบบที่กำหนดในข้อ 1.1

กรอบข้อมูลโภชนาการแบบควบคู่

ข้อมูลโภชนาการ		
หนึ่งหน่วยบริโภค : .....(.....)		
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ..... :		
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	**ผลิตภัณฑ์**	**ผลิตภัณฑ์หลังเตรียม**
พลังงานทั้งหมด กิโลแคลอรี	.....	.....
(พลังงานจากไขมัน กิโลแคลอรี)	.....	.....
คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*	
ไขมันทั้งหมด ..... ก.	.....%	.....%
ไขมันอิ่มตัว ..... ก.	.....%	.....%
โคเลสเตอรอล ..... มก.	.....%	.....%
โปรตีน ..... ก.		
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ..... ก.	.....%	..... %
ใยอาหาร ..... ก.	.....%	.....%
น้ำตาล ..... ก.		
โซเดียม ..... มก.	.....%	.....%
วิตามินเอ	.....%	.....%
วิตามินบี 1	.....%	.....%
วิตามินบี 2	.....%	.....%
แคลเซียม	.....%	.....%
เหล็ก	.....%	.....%
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี		
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้		
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.	
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.	
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300 มก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.	
ใยอาหาร	25 ก.	
โซเดียม	น้อยกว่า 2,400 มก.	
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4		

หมายเหตุ 1. ให้เติมข้อมูลในช่องว่าง "....." ให้สมบูรณ์ตามรูปแบบของกรอบ

2. ในกรณีที่อาหารดังกล่าวไม่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง หรือไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง ให้ยกเว้นการแสดงปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคและจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ และให้แสดงข้อความ "คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 ก." หรือ "คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 มล." แทนข้อความ "คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค"

3. คำว่า "ผลิตภัณฑ์" และ "ผลิตภัณฑ์หลังเตรียม" ให้ระบุเป็นชื่อชนิดของอาหารตามข้อเท็จจริง เช่น "ขนมปังครีมผสม" และ "ครีม" ตามลำดับ เป็นต้น

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงและยกระดับมาตรฐานการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เพื่อให้เหมาะสมและมีความมั่นใจในการประกันคุณภาพหรือมาตรฐานเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๖) และ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารที่กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร เป็นการเฉพาะ

ข้อ ๒ ผู้ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ ผู้นำเข้าน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเพื่อจำหน่าย ต้องจัดให้มีใบรับรองวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๔ ให้ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับที่ปฏิบัติไม่เป็นไปตามข้อ ๒ หรือข้อ ๓ ทำการปรับปรุงแก้ไขหรือจัดให้มีใบรับรอง แล้วแต่กรณี ให้ถูกต้องตามประกาศนี้ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๕ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๔๔ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544
เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3)

การผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทจะต้องมีการกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวนั้นจะต้องคำนึงถึงสิ่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
1.	สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่เหมาะสม ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับน้ำบริโภคที่ผลิต หากไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนดังกล่าว 1.2 อาคารผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทอย่างน้อยต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้ 1.2.1 มีการออกแบบและก่อสร้างมั่นคง ง่ายแก่การบำรุงสภาพและรักษาความสะอาด และสามารถป้องกันสัตว์ แมลง 1.2.2 มีระบบแสงสว่างและระบบการถ่ายเทอากาศที่ดีและเพียงพอ 1.2.3 ใช้สำหรับผลิตอาหารเท่านั้น 1.2.4 มีการแยกที่อยู่อาศัยและห้องน้ำห้องส้วมออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับบริเวณผลิต 1.2.5 มีขนาดและพื้นที่มากพอที่จะติดตั้งเครื่องจักรอุปกรณ์การผลิต และแยกเป็นสัดส่วนเป็นไปตามสายงานการผลิต 1.2.6 ภายในอาคารผลิตอย่างน้อยต้องประกอบด้วย 1.2.6.1 ห้องหรือบริเวณติดตั้งเครื่องหรืออุปกรณ์ปรับคุณภาพน้ำ มีพื้นลาดเอียง ไม่มีน้ำขัง และมีทางระบายน้ำ 1.2.6.2 ห้องหรือบริเวณเก็บภาชนะก่อนล้าง กรณีเป็นภาชนะบรรจุใหม่ (ขวด ถุง และฝา) ห้องหรือบริเวณนั้นต้องมีพื้นที่แห้ง มีชั้นหรือยกพื้น มีมาตรการป้องกันฝุ่นละออง 1.2.6.3 ห้องหรือบริเวณล้างและฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุ มีพื้นลาดเอียง ไม่มีน้ำขัง และมีทางระบายน้ำ มีระบบจัดแยกภาชนะกำลังรอล้างและที่ล้างแล้ว 1.2.6.4 ห้องบรรจุ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนอย่างมีประสิทธิภาพ มีทางเข้า-ออกที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลง ไม่เป็นทางเดินผ่านไปยังบริเวณหรือห้องอื่น ๆ มีพื้นลาดเอียง ไม่มีน้ำขัง และมีทางระบายน้ำ มีโต๊ะและหรือแท่นบรรจุซึ่งทำความสะอาดง่าย และห้องบรรจุดังกล่าวต้องมีการใช้และปฏิบัติงานจริง

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		1.2.6.5 ห้องหรือบริเวณเก็บผลิตภัณฑ์ มีชั้นหรือยกพื้นรองรับ มีระบบการเก็บผลิตภัณฑ์เพื่อรอจำหน่ายในลักษณะผลิตก่อนนำไปจำหน่ายก่อน ห้องหรือบริเวณต่าง ๆ ดังกล่าวต้องแยกเป็นสัดส่วน เป็นไปตามสายงานการผลิต มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน กรณีที่กระบวนการผลิตเป็นแบบต่อเนื่องและเป็นระบบปิด ต้องมีช่องเปิดสำหรับการลำเลียงขนส่ง ซึ่งช่องเปิดนั้นต้องมีขนาดพอเหมาะและมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน และกรณีที่มียานพาหนะสำหรับส่งผลิตภัณฑ์ ต้องมีระบบการป้องกันปนเปื้อน
2.	เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต	2.1 มีจำนวนเพียงพอและเป็นชนิดที่เหมาะสมกับการผลิต ซึ่งอย่างน้อยต้องประกอบด้วย 2.1.1 เครื่องหรืออุปกรณ์การปรับคุณภาพน้ำ 2.1.2 เครื่องหรืออุปกรณ์ล้างภาชนะบรรจุ 2.1.3 เครื่องหรืออุปกรณ์การบรรจุ 2.1.4 เครื่องหรืออุปกรณ์ปิดผนึก 2.1.5 โต๊ะหรือแท่นบรรจุที่เหมาะสมสำหรับขนาดบรรจุที่ต่างกัน 2.1.6 ท่อส่งน้ำเป็นท่อพลาสติก PVC หรือวัสดุอื่นที่มีคุณภาพทัดเทียมกัน 2.2 มีการออกแบบ อย่างน้อยต้องมีลักษณะดังนี้ 2.2.1 ผิวหน้าของเครื่องหรืออุปกรณ์ที่สัมผัสโดยตรงกับน้ำบริโภคทำจากวัสดุที่ไม่ก่อให้เกิดสนิมและไม่เป็นพิษ สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย 2.2.2 ท่อน้ำที่มีข้อต่อ วาล์ว และน๊อต ออกแบบง่ายต่อการถอดเพื่อทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และการประกอบใหม่ ภายในท่อไม่มีมุมหรือปลายตันซึ่งจะทำให้สิ่งสกปรกสะสมและยากต่อการทำความสะอาด

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		2.2.3 ถังหรือบ่อพักน้ำในกระบวนการผลิตมีฝาปิดป้องกันการปนเปื้อน ซึ่งฝานั้นมีการออกแบบและอยู่ในสภาพที่ดี ไม่เป็นที่สะสมของสิ่งสกปรก 2.2.4 อุปกรณ์การปรับคุณภาพน้ำและสารกรองมีการออกแบบและกำหนดคุณสมบัติที่มีประสิทธิภาพเพื่อวัตถุประสงค์ในการกรองแต่ละขั้นตอนการผลิต และสัมพันธ์กับกำลังการผลิต ซึ่งผู้ผลิตต้องแจ้งไว้ต่อผู้อนุญาต 2.3 มีการติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสมเป็นไปตามสายงานการผลิต ต้องง่ายต่อการปฏิบัติงานและทำความสะอาด 2.4 ต้องมีการตรวจสอบประสิทธิภาพการทำงานของอุปกรณ์การกรองสม่ำเสมอ เพื่อให้มั่นใจว่ายังมีสภาพการทำงานที่ให้ผลดีอยู่ 2.5 มีการล้าง ฆ่าเชื้อ และรักษาความสะอาด ซึ่งอย่างน้อยต้องปฏิบัติดังนี้ 2.5.1 ทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างเพียงพอก่อนและหลังการผลิต หรือตามระยะเวลาที่เหมาะสม 2.5.2 มีการตรวจสอบประสิทธิภาพของการล้างฆ่าเชื้อเครื่องจักรอุปกรณ์การผลิตสม่ำเสมอ เพื่อให้มั่นใจว่าวิธีการล้างและฆ่าเชื้อที่กำหนดไว้ถูกต้อง สามารถขจัดสิ่งสกปรกและฆ่าเชื้อได้จริง 2.5.3 เก็บรักษาเครื่องจักร อุปกรณ์การผลิตที่ล้างและฆ่าเชื้อแล้วให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสม มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนอย่างเพียงพอจนถึงเวลาใช้งาน ซึ่งมีการตรวจสอบก่อนใช้ด้วย

3

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
3.	แหล่งน้ำ	แหล่งน้ำที่นำมาใช้ในการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องห่างจากแหล่งโสโครกและสิ่งปฏิกูล หรือมีมาตรการป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนกับแหล่งน้ำ ผู้ผลิตต้องเก็บตัวอย่างน้ำจากแหล่งน้ำไปตรวจวิเคราะห์คุณสมบัติทั้งทางเคมี กายภาพ และจุลินทรีย์ สม่ำเสมอ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และ/หรือทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนแหล่งน้ำ เพื่อใช้เป็นข้อมูลเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของแหล่งน้ำและเป็นข้อมูลใช้ในการปรับปรุงคุณภาพน้ำ
4.	การปรับคุณภาพน้ำ	ต้องเหมาะสมและคำนึงถึงคุณภาพของแหล่งน้ำตามข้อ 3 เพื่อติดตั้งเครื่องและอุปกรณ์การกรองและฆ่าเชื้อที่มีประสิทธิภาพ ซึ่งสามารถกำจัดสิ่งปนเปื้อนทางเคมี กายภาพ และจุลินทรีย์ที่มีอยู่ให้อยู่ในระดับที่กฎหมายกำหนด
5.	ภาชนะบรรจุ	5.1 ต้องทำจากวัสดุที่ไม่เป็นพิษ 5.2 ภาชนะบรรจุชนิดใช้เพียงครั้งเดียวซึ่งรวมถึงฝา ต้องมีการตรวจสอบสภาพเบื้องต้น ไม่มีตำหนิ อยู่ในหีบห่อที่สะอาด ป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นผง ก่อนนำมาใช้บรรจุต้องล้างด้วยน้ำที่ผ่านการปรับคุณภาพที่พร้อมจะนำไปบรรจุ 5.3 ภาชนะบรรจุชนิดใช้ได้หลายครั้งอย่างน้อยต้องดำเนินการ ดังนี้ 5.3.1 ก่อนล้างมีบริเวณเก็บ แยกเป็นสัดส่วน มีการตรวจสอบสภาพทั้งภายนอกและภายในภาชนะและฉลาก หากมีข้อบกพร่องต้องทำการคัดแยกออก 5.3.2 ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกและฝาด้วยน้ำยาทำความสะอาดที่มีประสิทธิภาพก่อน และล้างทำความสะอาดผิวด้านในที่สัมผัสกับน้ำที่บรรจุ และฆ่าเชื้ออีกครั้งด้วยสารฆ่าเชื้อที่มีประสิทธิภาพ และต้องล้างด้วยน้ำที่ใช้บรรจุเป็นครั้งสุดท้ายก่อนบรรจุ 5.4 ต้องตรวจสอบการปนเปื้อนจุลินทรีย์ของภาชนะบรรจุสม่ำเสมอ เพื่อยืนยันถึงการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่มีประสิทธิภาพ

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		5.5 ภาชนะบรรจุที่ล้างแล้วควรรีบนำไปบรรจุน้ำบริโภคและปิดฝาทันที หากไม่สามารถทำได้ก็ต้องมีวิธีการเก็บรักษาภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาดแล้วอย่างเหมาะสม ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจนถึงเวลาใช้งาน ต้องมีการตรวจสอบสภาพความสะอาดก่อนใช้บรรจุ หากมีตำหนิหรือไม่สะอาดต้องคัดแยกนำไปผ่านกรรมวิธีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อใหม่ 5.6 การลำเลียงขนส่งภาชนะบรรจุที่ทำความสะอาดแล้ว ต้องไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนขึ้นอีก
6.	สารทำความสะอาดและสารฆ่าเชื้อ	สารที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต โดยเฉพาะภาชนะบรรจุ ต้องมีข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการใช้ ความเข้มข้น อุณหภูมิที่ใช้ ระยะเวลาที่สารนั้นสัมผัสกับพื้นผิวที่ต้องการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และต้องมีการทดสอบว่าข้อมูลดังกล่าวมีประสิทธิภาพในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้จริง
7.	การบรรจุ	การบรรจุน้ำบริโภคที่เหมาะสมต้องปฏิบัติดังนี้ 7.1 บรรจุและปิดฝาหรือปิดผนึกทันทีเมื่อน้ำผ่านการปรับคุณภาพแล้ว หากไม่สามารถทำได้จะต้องมีถังเก็บที่สะอาด มีฝาปิด และมีอุปกรณ์ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์อีกครั้งก่อนบรรจุ 7.2 บรรจุในห้องบรรจุที่มีลักษณะตามข้อ 1.2.6.4 7.3 บรรจุด้วยเครื่องบรรจุที่มีประสิทธิภาพและสะอาด 7.4 บรรจุจากหัวบรรจุโดยตรง ไม่มีการต่อสายยางในการบรรจุไม่ว่าขนาดบรรจุใดก็ตาม 7.5 ไม่ให้มือของผู้ปฏิบัติงานสัมผัสกับปากขวดขณะทำการบรรจุและปิดฝาหรือปิดผนึก 7.6 ตรวจพินิจสภาพความเรียบร้อยของภาชนะบรรจุหลังการบรรจุและปิดฝาหรือปิดผนึกอีกครั้ง รวมทั้งตรวจสอบความสมบูรณ์ของฉลาก

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
8.	การควบคุมคุณภาพมาตรฐาน	ผู้ผลิตต้องเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ส่งตรวจวิเคราะห์ทั้งทางด้านจุลินทรีย์ เคมี และฟิสิกส์ เป็นประจำ โดยเฉพาะทางด้านจุลินทรีย์ตรวจสอบอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง เพื่อตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์มีคุณภาพมาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด
9.	การสุขาภิบาล	ผู้ผลิตต้องดำเนินการเกี่ยวกับสุขาภิบาลดังต่อไปนี้ 9.1 ทำความสะอาดผนัง เพดาน พื้นอาคารผลิต สม่ำเสมอ โดยเฉพาะห้องบรรจุมีการล้างพื้นและฆ่าเชื้อด้วยสารเคมีก่อนและหลังการปฏิบัติงานทุกครั้ง 9.2 มุ้งลวดในสถานที่ผลิตมีการชำรุดที่ฝาปิด ในจำนวนที่เพียงพอและมีวิธีกำจัดที่เหมาะสม 9.3 น้ำที่ใช้ในอาคารผลิตสำหรับวัตถุประสงค์อื่น ๆ ต้องสะอาด มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็นในการใช้และมีปริมาณเพียงพอ 9.4 มีทางระบายน้ำทิ้งที่ออกแบบให้สามารถระบายน้ำได้อย่างสะดวก และมีฝาหรือตะแกรงปิดทางระบายน้ำนั้นเพื่อป้องกันการไหลเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น 9.5 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงานและถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมืออย่างครบถ้วน ถูกสุขลักษณะ และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ 9.6 อ่างล้างมือบริเวณผลิตมีจำนวนเพียงพอโดยเฉพาะหน้าห้องบรรจุ และมีอุปกรณ์ในการล้างมือครบถ้วน ถูกสุขลักษณะ และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ 9.7 ไม่มีสัตว์เลี้ยงในอาคารผลิต และมีระบบควบคุมป้องกันสัตว์ แมลง ที่มีประสิทธิภาพ

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
10.	บุคลากรและลุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน	ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องปฏิบัติและคำนึงถึงสิ่งต่าง ๆ ดังนี้ 10.1 ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่น่ารังเกียจ หรือมีบาดแผลติดอยู่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ และผ่านการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง 10.2 แต่งกายสะอาด ตัดเล็บให้สั้น ไม่ทาเล็บ ไม่ใส่เครื่องประดับ และล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน โดยเฉพาะผู้ปฏิบัติงานในห้องบรรจุต้องสวมถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์ สะอาดถูกสุขลักษณะ กรณีไม่สวมถุงมือต้องล้างมือ เล็บ แขน ให้สะอาดก่อนเข้าห้องบรรจุ และจุ่มล้างด้วยน้ำคลอรีนก่อนทำการบรรจุ มีหมวก/ผ้าคลุม / ตาข่าย / แถบรัดผม / ผ้าก้นเปื่อน / ผ้าปิดปาก / รองเท้าคนละคู่ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนลงไปในผลิตภัณฑ์ 10.3 ไม่บริโภคอาหารและสูบบุหรี่ในขณะปฏิบัติงานหรือมีนิสัยการทำงานที่น่ารังเกียจอื่น ๆ ซึ่งอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนลงในผลิตภัณฑ์ได้ 10.4 ได้รับการอบรมเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไปและความรู้เกี่ยวกับการผลิตน้ำบริโภคตามความเหมาะสม
11.	บันทึกและรายงาน	ผู้ผลิตต้องมีบันทึกและรายงานอย่างน้อยดังต่อไปนี้ 11.1 ผลการตรวจวิเคราะห์น้ำจากแหล่งน้ำที่ใช้ในการผลิต 11.2 สภาพการทำงานของเครื่องกรอง และ/หรือเครื่องฆ่าเชื้อ 11.3 ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ทั้งด้านเคมี ฟิสิกส์ และจุลชีววิทยา 11.4 ชนิดและปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๒๑) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง กำหนดประเภทอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหารที่ฉลาก

โดยที่เป็นการสมควรให้มีการแสดงเลขสารบบอาหารที่ฉลากให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๕๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้อาหารต่อไปนี้ เป็นอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหารที่ฉลาก

(๑) สีผสมอาหาร

(๒) นมโค

(๓) นมปรุงแต่ง

(๔) ผลิตภัณฑ์ของนม

(๕) วัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร

(๖) นมเปรี้ยว

(๗) น้ำแข็ง

(๘) วัตถุเจือปนอาหาร

(๙) อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

(๑๐) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๑๑) นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

(๑๒) อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

(๑๓) อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

(๑๔) น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๑๕) ไอศกรีม

(๑๖) น้ำมันปาล์ม

(๑๗) น้ำมันมะพร้าว

(๑๘) น้ำมันถั่วลิสง

(๑๙) ช็อกโกแลต

(๒๐) ข้าวเติมวิตามิน

(๒๑) เนย

(๒๒) ไข่เยี่ยวม้า

(๒๓) เนยใสหรือกี

(๒๔) แป้งข้าวกล้อง

(๒๕) อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

(๒๖) วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี

(๒๗) ผลิตภัณฑ์กระเทียม

(๒๘) อาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ

(๒๙) อาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้

(๓๐) หมากฝรั่งและลูกอม

(๓๑) ขนมปัง

(๓๒) วัตถุแต่งกลิ่นรส

(๓๓) น้ำเกลือปรุงอาหาร

(๓๔) อาหารฉายรังสี

ข้อ ๒ ประกาศฉบับนี้

(๑) ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่เกี่ยวข้องก่อนประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ได้ต่อไป

(๒) ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารของอาหารควบคุมเฉพาะที่มีการปรับเปลี่ยนสถานะมาเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร ซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๕ แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๘ และฉบับที่เกี่ยวข้องก่อนประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้ไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๓ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ซึ่งอาหารที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๔ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๔๔ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๒๓) พ.ศ. ๒๕๔๔
เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของวัตถุแต่งกลิ่นรส

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๒๐ (พ.ศ. ๒๕๓๒) เรื่อง การแสดงฉลากของวัตถุแต่งกลิ่นรส ลงวันที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๒

ข้อ ๒ ให้วัตถุแต่งกลิ่นรส เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

ข้อ ๓ วัตถุแต่งกลิ่นรส หมายความว่า วัตถุที่นำมาใช้แต่งกลิ่นหรือรสของอาหาร แบ่งออกเป็น ๓ ชนิด ได้แก่

(๑) วัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติ หมายความว่า วัตถุแต่งกลิ่นรสที่ได้จากพืชหรือสัตว์ที่ปกติมนุษย์ใช้บริโภค โดยผ่านวิธีทางกายภาพ

(๒) วัตถุแต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติ หมายความว่า วัตถุแต่งกลิ่นรสที่ได้จากการแยกวัตถุที่ให้กลิ่นรสโดยวิธีทางเคมีหรือได้จากวัตถุที่สังเคราะห์ขึ้น

โดยวัตถุที่แยกหรือสังเคราะห์ขึ้นนั้นจะต้องมีคุณลักษณะทางเคมีเหมือนวัตถุที่พบในผลิตภัณฑ์ธรรมชาติที่ปกติมนุษย์ใช้บริโภค และให้หมายความรวมถึงวัตถุแต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติที่มีวัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติผสมอยู่ด้วย

(๓) วัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ หมายความว่า วัตถุแต่งกลิ่นรสที่ได้จากวัตถุที่ยังไม่เคยพบในผลิตภัณฑ์ธรรมชาติที่ปกติมนุษย์ใช้บริโภค และให้หมายความรวมถึงวัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ที่มีวัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติ หรือวัตถุแต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติผสมอยู่ด้วย

ข้อ ๔ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าวัตถุแต่งกลิ่นรสเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๕ การแสดงฉลากของวัตถุแต่งกลิ่นรส ให้ปฏิบัติดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ยกเว้นข้อ ๓ ข้อ ๔ และข้อ ๕ ให้ปฏิบัติตามประกาศนี้

(๒) ฉลากของวัตถุแต่งกลิ่นรสที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๒.๑) ชื่ออาหาร โดยมีข้อความว่า “วัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติ”, “วัตถุแต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติ” หรือ “วัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์” กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี

(๒.๒) เลขสารบบอาหาร

(๒.๓) วัตถุประสงค์หรือประโยชน์ในการใช้ พร้อมวิธีใช้

(๒.๔) ปริมาณสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก

(๒.๔.๑) วัตถุแต่งกลิ่นรสที่เป็นของแข็ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(๒.๔.๒) วัตถุแต่งกลิ่นรสที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(๒.๔.๓) วัตถุแต่งกลิ่นรสที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้

(๒.๕) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับวัตถุแต่งกลิ่นรสที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า และประเทศผู้ผลิตสำหรับวัตถุแต่งกลิ่นรสที่นำเข้า แล้วแต่กรณี

สำหรับวัตถุแต่งกลิ่นรสที่ผลิตในประเทศ อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้

(๒.๖) ชนิดและปริมาณของสีที่ผสมในวัตถุแต่งกลิ่นรส (ถ้ามี)

(๒.๗) คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

(๒.๘) เดือนและปีที่ผลิต หรือวันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือวันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี

การแสดงข้อความตามวรรคแรก จะต้องแสดงให้เรียงตามลำดับของวันเดือนปีตามที่กำหนด กรณีการแสดงเดือนอาจแสดงโดยใช้ตัวอักษรแทนได้

(๒.๕) ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด (ถ้ามี)

ข้อ ๖ ฉลากของวัตถุแต่งกลิ่นรสที่มิได้จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย เว้นแต่วัตถุแต่งกลิ่นรสที่นำเข้าอาจแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

(๑) ชื่ออาหาร โดยมีข้อความว่า "วัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติ" "วัตถุแต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติ" หรือ "วัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์" กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี

(๒) เลขสารบบอาหาร

(๓) ปริมาณสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก

(๔) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับวัตถุแต่งกลิ่นรสที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับวัตถุแต่งกลิ่นรสที่นำเข้า แล้วแต่กรณี

สำหรับวัตถุแต่งกลิ่นรสที่ผลิตในประเทศ อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้

(๕) เดือนและปีที่ผลิต หรือวันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือวันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า "ผลิต" หรือ "หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี

การแสดงข้อความตามวรรคแรก จะต้องแสดงให้เรียงตามลำดับของวันเดือนปีตามที่กำหนด กรณีการแสดงเดือนอาจแสดงโดยใช้ตัวอักษรแทนได้

(๖) ข้อความตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด (ถ้ามี)

ข้อ ๗ ให้ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๒๐ (พ.ศ. ๒๕๓๒) เรื่อง การแสดงฉลากของวัตถุแต่งกลิ่นรส ลงวันที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๒ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๘ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าวัตถุแต่งกลิ่นรสที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันจากการปฏิบัติตามข้อ ๔ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๙ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๔๔ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๒๔) พ.ศ. ๒๕๔๔
เรื่อง ขนมปัง

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของขนมปัง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๑ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง การแสดงฉลากของขนมปัง ลงวันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๒๗

ข้อ ๒ ให้ขนมปังในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

ข้อ ๓ ขนมปัง หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากแป้งและหมักด้วยยีสต์ให้ขึ้นแล้วอบ ซึ่งอาจจะผสมวัตถุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ลูกพรุน ลูกเกด ช็อกโกแลต เป็นต้น ส่วนที่ผสมลงไปอาจปนเป็นเนื้อเดียวกันกับขนมปังหรือไม่ก็ได้ แต่ทั้งนี้ไม่รวมขนมปังที่สอดไส้หรือใส่ไส้

ข้อ ๔ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าขนมปังในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๕ การแสดงฉลากของขนมปังในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้ปฏิบัติดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ยกเว้นข้อ ๓ ให้ปฏิบัติตามประกาศนี้

(๒) ฉลากของขนมปังในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๒.๑) ชื่ออาหาร (ถ้ามี)

(๒.๒) เลขสารบบอาหาร

(๒.๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับขนมปังในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับขนมปังในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่นำเข้า แล้วแต่กรณี

สำหรับขนมปังในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ผลิตในประเทศ อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้

(๒.๔) น้ำหนักสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก

(๒.๕) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ และให้แสดงเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย

(๒.๖) วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือวันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี

การแสดงข้อความตามวรรคแรก จะต้องแสดงให้เรียงตามลำดับของวันเดือนปีตามที่กำหนด กรณีการแสดงเดือนอาจแสดงโดยใช้ตัวอักษรแทนได้

(๒.๗) คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

(๒.๘) ข้อความว่า "ใช้วัตถุกันเสีย" ถ้ามีการใช้

ข้อ ๖ ให้ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๑ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง การแสดงฉลากของขนมปังในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๒๗ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๗ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าขนมปังในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๔ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๘ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๔๔ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๒๖) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องกี (Ghee)

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๘ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดกี (Ghee) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๓ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๒๓

ข้อ ๒ ให้เนยใสหรือกี (Ghee) เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ เนยใสหรือกี (Ghee) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากนม หรือครีม หรือเนย ซึ่งจะใส่จุลินทรีย์หรือไม่ก็ตาม โดยแยกธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนย และระเหยเอาน้ำออก และให้หมายความรวมถึงเนยใสหรือกีที่ทำจากน้ำมันหรือไขมันชนิดอื่นตามกรรมวิธี และอาจปรุงแต่งสี กลิ่น และทำให้มีลักษณะในทำนองเดียวกับเนยใสหรือกี ซึ่งเรียกว่า เนยใสเทียมหรือกีเทียม และเนยใสหรือกีที่ผสมกับเนยใสเทียมหรือกีเทียม ซึ่งเรียกว่า เนยใสผสมหรือกีผสม ด้วย

ข้อ ๔ เนยใสหรือกีที่ทำจากนม หรือครีม หรือเนย ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๙.๖ ของน้ำหนัก

(๒) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๓) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๔) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๕ เนยใสเทียมหรือกีเทียม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีน้ำมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๙.๐ ของน้ำหนัก

(๒) มีค่าของกรด (Acid Value) คิดเป็นมิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อกีเทียม ๑ กรัม ไม่เกิน ๐.๖

(๓) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๔) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๕) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๖) ไม่มีน้ำมันแร่

ข้อ ๖ เนยใสผสมหรือกีผสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีน้ำมันและมันเนยรวมกันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๙.๐ ของน้ำหนัก

(๒) มีค่าของกรด (Acid Value) คิดเป็นมิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อกีผสม ๑ กรัม ไม่เกิน ๘.๐

(๓) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๔) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๕) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๖) ไม่มีน้ำมันแร่

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเนยใสหรือกีเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ การใช้ภาชนะบรรจุเนยใสหรือกี ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของเนยใสหรือกี ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๑ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดกีเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน

พ.ศ. ๒๕๒๒ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๓ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๘ กรกฎาคม ๒๕๒๓ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าเนยใสหรือกีที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๘ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๔๔ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544

เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้เป็นมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม	หมายเหตุ
1.	วัตถุกันหืน (antioxidants)	1.1 โพรพิล แกลเลท (propyl gallate)	100	
		1.2 บิวทิเลเตด ไฮดรอกซีโทลูอีน (butylated hydroxytoluene, BHT)	75	
		1.3 บิวทิเลเตด ไฮดรอกซีอะนีโซล (butylated hydroxyanisole, BHA)	175	
		1.4 โพรพิล แกลเลท (propyl gallate) รวมกับ BHA หรือ BHT หรือรวมทั้งสามอย่างใช้รวมกัน	200 แต่ปริมาณการใช้ของแต่ละตัวต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ใน 1.1, 1.2 และ 1.3	
		1.5 แอสคอร์บิลพัลมิเตท (ascorbyl palmitate)	500	วัตถุกันหืนตาม 1.5, 1.6 และ 1.7 จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
		1.6 แอสคอร์บิลสเตียเรท (ascorbyl stearate)	500	
		1.7 โทโคเฟอรอลส์ (Mixed tocopherols concentrate และ α - Tocopherol)	500	
2.	สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันหืน (antioxidant synergists)	2.1 กรดซิตริค (citric acid)	ปริมาณที่เหมาะสม	
		2.2 โซเดียมซิเตรท (sodium citrate)	ปริมาณที่เหมาะสม	

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๒๗) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง เนย

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เนย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๐ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดเนยเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

ข้อ ๒ ให้เนยเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ เนย (Butter) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากส่วนที่เป็นไขมันของนมซึ่งผ่านกรรมวิธีการผลิตและอาจเติมไวตามินหรือวัตถุอื่นใดที่จำเป็นต่อกรรมวิธีการผลิต

ข้อ ๔ เนย ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๒) มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของน้ำหนัก

(๓) มีธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนย (Milk Solids Non Fat) ได้ไม่เกินร้อยละ ๒ ของน้ำหนัก

(๔) มีเกลือโซเดียมคลอไรด์ได้ไม่เกินร้อยละ ๔ ของน้ำหนัก

(๕) มีน้ำได้ไม่เกินร้อยละ ๑๖ ของน้ำหนัก

(๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๗) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๘) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๙) ตรวจพบสารปนเปื้อนจากตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๐๕ มิลลิกรัมต่อเนย ๑ กิโลกรัม

ข้อ ๕ การใช้วัตถุเจือปนอาหารให้ใช้ได้ตาม ประเภท ชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้ใช้ได้ตามมาตรฐานเอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหารและฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเนยเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๗ การใช้ภาชนะบรรจุเนย ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๘ การแสดงฉลากของเนย ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๙ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๐ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง เนย ลงวันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๒๒ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับตั้งแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๐ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าเนยที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๖ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๔ กรกฎาคม ๒๕๔๔ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544

เรื่อง เนย

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้เป็นมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (Step)	หมายเหตุ
1.	สี (colour) ให้ใช้ได้เพื่อความมุ่งหมายที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์มีสีเหมือนธรรมชาติ	1.1 เบตา-คาโรทีน (beta-carotene)	25	
		1.2 สีคำแสด (annatto)	20	คำนวณเป็น Bixin หรือ Norbixin ทั้งหมด
		1.3 คาโรทีนธรรมชาติ (carotenes)	600	
		1.4 เบตา-อะโป-คาโรทีนาล (β-apo-carotenal)	35	
		1.5 เมทิลและเอทิลเอสเทอร์ของกรดเบตา-อะโป-8'-คาโรทีโนอิค แอซิด (β-apo-8'-carotenoic acid, methyl or ethyl ester)	35	
2.	สารปรับความเป็นกรด-ด่าง (Acidity Regulators)	(2.1) โซเดียมฟอสเฟต (Sodium phosphate)	2,000	
		(2.2) โซเดียมคาร์บอเนต (Sodium carbonate)	ปริมาณที่เหมาะสม	
		(2.3) โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate)	ปริมาณที่เหมาะสม	
		(2.4) โซเดียมไฮดรอกไซด์ (Sodium hydroxide)	ปริมาณที่เหมาะสม	
		(2.5) แคลเซียมไฮดรอกไซด์ (Calcium hydroxide)	ปริมาณที่เหมาะสม	

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๒๘) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง หมากฝรั่งและลูกอม

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของหมากฝรั่งและลูกอม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๖ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง การแสดงฉลากของหมากฝรั่งและลูกอม ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๘

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๓๑ (พ.ศ. ๒๕๓๓) เรื่อง การแสดงฉลากของหมากฝรั่งและลูกอม (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๓

ข้อ ๒ ให้หมากฝรั่งและลูกอม เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

ข้อ ๓ หมากฝรั่ง หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากยางไม้บางชนิดปรุงให้มีกลิ่นและรสต่างๆ เมื่อเคี้ยวจะยืดหยุ่นคล้ายยาง

ลูกอม หมายความว่า ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้อมหรือเคี้ยวที่มีการแต่งรสใดๆ มีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก และอาจมีส่วนประกอบอื่นๆ เพื่อปรุงแต่งกลิ่นรสด้วยหรือไม่ก็ได้

ข้อ ๔ การแสดงฉลากของหมากฝรั่งและลูกอม ให้ปฏิบัติดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ยกเว้นข้อ ๓ ให้ปฏิบัติตามประกาศนี้

(๒) ฉลากของหมากฝรั่งและลูกอมที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๒.๑) ชื่ออาหาร

(๒.๒) เลขสารบบอาหาร

(๒.๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับหมากฝรั่งและลูกอมที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับหมากฝรั่งและลูกอมที่นำเข้า แล้วแต่กรณี

สำหรับหมากฝรั่งและลูกอมที่ผลิตในประเทศ อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้

(๒.๔) น้ำหนักสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก

(๒.๕) ปริมาณน้ำตาลและ/หรือวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ และให้แสดงเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย

(๒.๖) ข้อความว่า “ใช้วัตถุกันเสีย” ถ้ามีการใช้

(๒.๗) ข้อความว่า "เจือสีธรรมชาติ" หรือ "เจือสีสังเคราะห์" ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี

(๒.๘) ข้อความว่า "ใช้ ..... เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล" (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้) ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก

(๒.๙) ข้อความว่า "แต่งกลิ่นธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นสังเคราะห์" "แต่งรสธรรมชาติ" หรือ "แต่งรสเลียนธรรมชาติ" ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี

(๒.๑๐) เดือนและปีที่ผลิต หรือวันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือ วันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า "ผลิต" หรือ "หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี

การแสดงข้อความตามวรรคแรก จะต้องแสดงให้เรียงตามลำดับของวันเดือนปีตามที่กำหนด กรณีการแสดงเดือนอาจแสดงโดยใช้ตัวอักษรแทนได้

(๒.๑๑) ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด (ถ้ามี)

สำหรับฉลากที่ปิด หรือติด หรือแสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุที่ใส่ หรือห่อ หรือสัมผัสโดยตรงกับอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอาจอนุญาตให้แสดงเฉพาะข้อความตาม (๒.๑) (๒.๒) (๒.๓) (๒.๕) และ (๒.๑๑) ก็ได้

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าหมากฝรั่งและลูกอมเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๗ ให้ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง หมากฝรั่งและลูกอม ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๘ และฉบับที่ ๑๓๑ (พ.ศ. ๒๕๓๓) เรื่อง หมากฝรั่งและลูกอม (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๓ ซึ่งออกไว้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ได้ต่อไปอีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๘ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าหมากฝรั่งและลูกอมที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๖ ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๙ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๒๕) พ.ศ. ๒๕๔๔
เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๑๖๒) พ.ศ. ๒๕๓๘

เนื่องด้วยการกำกับดูแลอาหารบางชนิดที่นำเข้าเพื่อจำหน่าย ซึ่งได้แก่ พืชผักและผลไม้ที่อยู่ในสภาพสดรวมทั้งแช่เย็นหรือแช่แข็ง และอาหารดังกล่าวที่ผลิตในประเทศยังมีความแตกต่างกัน ดังนั้นเพื่อให้การกำกับดูแลอาหารกลุ่มดังกล่าวทั้งผลิตและนำเข้าให้เป็นแนวทางเดียวกัน ประกอบกับในส่วนการแสดงฉลากอาหารกลุ่มดังกล่าวมีการกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๕๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ แล้ว จึงเห็นสมควรให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๖๒) พ.ศ. ๒๕๓๘ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารบางชนิดที่นำเข้าเพื่อจำหน่าย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

"ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๖๒) พ.ศ. ๒๕๓๘ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารบางชนิดที่นำเข้าเพื่อจำหน่าย ลงวันที่ ๒๘ เมษายน พ.ศ. ๒๕๓๘"

ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๓๒) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

เนื่องด้วยในปัจจุบันน้ำที่เหลือจากการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมตเป็นผลิตภัณฑ์ที่มิได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค แต่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารอื่น ได้แก่ ซอส ซีอิ๊ว น้ำปลา น้ำเกลือปรุงอาหาร เป็นต้น ซึ่งอาหารดังกล่าวมีประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่องควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานอยู่แล้ว ประกอบกับในส่วนของสารปนเปื้อนนั้นก็มีประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน รองรับอยู่แล้ว จึงเห็นสมควรให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและฉลาก สำหรับน้ำที่เหลือจากการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมต

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

"ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและฉลาก สำหรับน้ำที่เหลือจากการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมท ลงวันที่ ๒๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๒๒"

ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๓๓) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิตและฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำมันถั่วลิสง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลากสำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๑ ให้น้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน"

ข้อ ๒ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นวรรคสองของข้อ ๒ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลากสำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

"ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำมันถั่วลิสงเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร"

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๗ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลากสำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๗ การใช้ภาชนะบรรจุน้ำมันถั่วลิสง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ"

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกความในข้อ ๘ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลากสำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๘ การแสดงฉลากของน้ำมันถั่วลิสง

(๑) ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

(๒) ให้แสดงคำว่า "น้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติ" หรือ "น้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธี" หรือ "น้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติผสมน้ำมัน....." หรือ "น้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธีผสมน้ำมัน....." ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๕ มิลลิเมตร ใต้ชื่อทางการค้าของน้ำมันนั้น

(๓) ให้แสดงชนิด วิธีที่ผลิต และอัตราส่วนของน้ำมันอื่นหรือไขมันที่ผสมในน้ำมันถั่วลิสงด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๓ มิลลิเมตร ถัดจากข้อความที่ต้องระบุตาม (๒)

(๔) ให้แสดง วันเดือนปี ที่ผลิตจากโรงงานที่ผลิต และวันเดือนปีที่แบ่งบรรจุด้วย สำหรับอาหารที่นำเข้ามาแบ่งบรรจุในประเทศ"

ข้อ ๕ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๑๐ และข้อ ๑๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลากสำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

"ข้อ ๑๐ ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลากสำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำมันถั่วลิสงที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามวรรค ๒ ของข้อ ๒ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ"

ข้อ ๖ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๔
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๓๔) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำมันปาล์ม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๑ ให้น้ำมันปาล์มที่ได้จากผลของต้นปาล์มที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า อีเลอีส กีนี เอ็นซิส (Elaeis guineensis) เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน"

ข้อ ๒ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นวรรคสองของข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔

"ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำมันปาล์มเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร"

ข้อ ๓ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๑๐ และข้อ ๑๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๑๐ ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำมันปาล์มที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามวรรค ๒ ของข้อ ๒ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้ใช้ฉลากเดิมต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ"

ข้อ ๔ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๔
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๓๕) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๗ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำมันมะพร้าว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๗ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๑ ให้น้ำมันมะพร้าวที่ได้จากเนื้อของมะพร้าวที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า โคคอส นิวซิเฟอรา (Cocos nucifera) เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน"

ข้อ ๒ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นวรรคสองของข้อ ๒ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๗ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔

"ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำมันมะพร้าวเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร"

ข้อ ๓ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๘ และข้อ ๙ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๗ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔

"ข้อ ๘ ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๗ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว ลงวันที่ ๒๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๙ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำมันมะพร้าวที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับเมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามวรรค ๒ ของข้อ ๒ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมต่อไปได้แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ"

ข้อ ๔ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๔
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๓๖) พ.ศ. ๒๕๔๔
เรื่อง ไข่เยี่ยวม้า

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ไข่เยี่ยวม้า

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๑ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง ไข่เยี่ยวม้า ลงวันที่ ๑๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๒๘

ข้อ ๒ ให้ไข่เยี่ยวม้า เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ไข่เยี่ยวม้า หมายความว่า ไข่ที่ผ่านกรรมวิธีทำให้เป็นด่าง อยู่ในสภาพที่จะนำไปบริโภคได้

ข้อ ๔ ไข่เยี่ยวม้า ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๒) ตรวจพบตะกั่วได้ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

ข้อ ๕ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าไข่เยี่ยวม้าเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๖ การแสดงฉลากของไข่เยี่ยวม้า ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๗ การใช้ภาชนะบรรจุไข่เยี่ยวม้า ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๘ ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๑ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง ไข่เยี่ยวม้า ลงวันที่ ๑๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๒๘ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับให้ยังคงใช้ต่อไปได้ไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๙ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าไข่เยี่ยวม้าที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๕ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้ใช้ฉลากเดิมต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๐ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๔
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูป ที่พร้อมบริโภคทันที

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุง และเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๗๕) พ.ศ. ๒๕๓๕ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ลงวันที่ ๖ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๒ ให้อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

ข้อ ๓ ในประกาศฉบับนี้

(๑) อาหารพร้อมปรุง หมายความว่า อาหารที่ได้จัดเตรียมส่วนประกอบต่าง ๆ บรรจุไว้ในหน่วยภาชนะที่พร้อมจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค เพื่อนำไปปรุงเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ

(๒) อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที หมายความว่า อาหารที่ผลิตเรียบร้อยพร้อมบริโภคที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายได้ทันที

ข้อ ๔ การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ยกเว้นการปฏิบัติตามข้อ ๓ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ให้ปฏิบัติตามข้อ ๕ ของประกาศนี้

ข้อ ๕ การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๑) ชื่ออาหาร ให้ใช้ชื่ออย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑.๑) ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญ หรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ หรือชื่ออาหารเมื่อปรุงสำเร็จแล้ว สำหรับอาหารพร้อมปรุง

(๑.๒) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้จะต้องมีข้อความแสดงชื่อตาม (๑.๑) กำกับชื่ออาหารทางการค้าด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวหรือต่างบรรทัดกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถเห็นได้ชัดเจน

(๒) เลขสารบบอาหาร

(๓) ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือจัดจำหน่าย หรือชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิต หรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย หรือผู้จัดจำหน่าย แล้วแต่กรณี

สำหรับอาหารพร้อมปรุงหรืออาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีที่นำเข้า ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิต

(๔) น้ำหนักสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

(๕) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ โดยแสดงเรียงตามลำดับจากปริมาณมากไปหาน้อย สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

(๖) ข้อความว่า "ใช้วัตถุกันเสีย" ถ้ามีการใช้

(๗) ข้อความว่า "เจือสีธรรมชาติ" หรือ "เจือสีสังเคราะห์" ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี

(๘) ข้อความว่า "ใช้ ..... เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร" (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุปรุงแต่งรสอาหารที่ใช้)

(๙) ข้อความว่า "ใช้ ..... เป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล" (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้) ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นฉลาก

(๑๐) ข้อความว่า "แต่งกลิ่นธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นสังเคราะห์" "แต่งรสธรรมชาติ" หรือ "แต่งรสเลียนธรรมชาติ" ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี

(๑๑) วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือ วันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า "หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี และแสดงวันเดือนปีเรียงตามลำดับ กรณีการแสดงเดือนอาจแสดงโดยใช้ตัวอักษรแทนได้ สำหรับอาหารพร้อมปรุง

(๑๒) วันเดือนและปีที่ผลิต โดยมีข้อความว่า "ผลิต" กำกับไว้ และ วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือ วันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า "หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี และแสดงวันเดือนปีเรียงตามลำดับ กรณีการแสดงเดือนอาจแสดงโดยใช้ตัวอักษรแทนได้ สำหรับอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

(๑๓) คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

ข้อ ๖ ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับกับ

(๑) อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งผู้ปรุงเป็นผู้จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง

(๒) อาหารควบคุมเฉพาะอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานหรืออาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก เฉพาะที่เป็นอาหารพร้อมปรุงหรือเป็นอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

ข้อ ๗ หลักฐานการรับแจ้งและเลขรับแจ้งรายละเอียดของอาหาร ซึ่งรับแจ้งและออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ต่อไปได้ไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๘ ให้ผู้ผลิตอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีที่ได้รับเลขรับแจ้งรายละเอียดของอาหารไว้ก่อนประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลข

สารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้ว ให้ใช้ฉลากเดิมต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๙ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๔
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๓๘) พ.ศ. ๒๕๔๔
เรื่อง อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๐ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ ลงวันที่ ๑๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๒๘

ข้อ ๒ ให้อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษที่มิใช่อาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารที่ต้องมีฉลากและฉลากต้องได้รับอนุญาตก่อนนำไปใช้

ข้อ ๓ อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ หมายความว่า อาหารที่ผลิตขึ้นโดยมีกรรมวิธี สูตร หรือส่วนประกอบเฉพาะ เพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษอันเนื่องมาจากสภาวะทางฟิสิกส์ หรือสรีรวิทยา หรือความเจ็บป่วย หรือความผิดปกติของร่างกาย โดยมีลักษณะ รูปร่าง หรือชนิดและปริมาณของส่วนประกอบแตกต่างไปจากอาหารชนิดเดียวกันที่ใช้โดยปกติอย่างเห็นได้ชัด

ข้อ ๔ อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ แบ่งออกเป็น

(๑) อาหารที่ใช้สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค หรือผู้ที่มีสภาพผิดปกติทางร่างกาย

(๒) อาหารที่ใช้สำหรับบุคคลผู้มีวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ เช่น อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักตัว อาหารสำหรับผู้สูงอายุ อาหารสำหรับสตรีมีครรภ์ เป็นต้น

ข้อ ๕ ผู้ผลิตหรือนำเข้าอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๖ การแสดงฉลากของอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ยกเว้นการปฏิบัติตามข้อ ๓ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๕๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ให้ปฏิบัติตามข้อ ๗ ของประกาศฉบับนี้

ข้อ ๗ การแสดงฉลากของอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๑) ชื่ออาหาร ในกรณีอาหารตามข้อ ๔ (๑) ต้องมีคำว่า "อาหารทางการแพทย์" ด้วยขนาดตัวอักษรและสีที่ทำให้ข้อความดังกล่าวอ่านได้ชัดเจนกำกับชื่อไว้ด้วย

(๒) เลขสารบบอาหาร

(๓) ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณี อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษที่ผลิตในประเทศไทยอาจแสดงสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ สำหรับอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษที่นำเข้าให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิต

(๔) ปริมาณสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก

(ก) อาหารที่เป็นของแข็ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(ข) อาหารที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(ค) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้

(ง) อื่นๆ ให้แสดงเป็นน้ำหนักสุทธิ

(๕) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ และให้แสดงเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย พร้อมปริมาณสารอาหารและอัตราส่วนของสารอาหารนั้นๆ เมื่อเปรียบเทียบเป็นร้อยละกับสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันตามข้อกำหนดขององค์การอนามัยโลก

(๖) ข้อความว่า “ใช้วัตถุกันเสีย” ถ้ามีการใช้

(๗) ข้อความว่า “เจือสีธรรมชาติ” หรือ “เจือสีสังเคราะห์” ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี

(๘) ข้อความว่า “ใช้.....เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุปรุงแต่งรสอาหารที่ใช้)

(๙) ข้อความว่า “ใช้.....เป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้) ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นฉลาก

(๑๐) ข้อความว่า "แต่งกลิ่นรสธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติ" หรือ "แต่งกลิ่นรสสังเคราะห์" ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี

(๑๑) วันเดือนปีที่ผลิต โดยมีข้อความว่า "ผลิต" กำกับไว้ และวันเดือนและปีที่หมดอายุ การบริโภค หรือวันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีคำว่า "หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี และแสดงวันเดือนปีเรียงตามลำดับ กรณีที่แสดงเดือนอาจแสดงโดยใช้ตัวอักษรแทนได้

(๑๒) คำแนะนำในการเก็บรักษา โดยเฉพาะภายหลังการเปิดใช้

ข้อ ๘ ประกาศฉบับนี้ ไม่ใช้บังคับสำหรับนมดัดแปลงสำหรับทารก อาหารทารก และอาหารเสริมสำหรับเด็ก ซึ่งได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดในส่วนที่เกี่ยวกับการแสดงฉลากไว้แล้วโดยเฉพาะหรืออาหารอื่นที่มีวัตถุประสงค์ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

ข้อ ๙ ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๐ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ ลงวันที่ ๑๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๒๘ ฉบับที่ ๖๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๕ และฉบับที่ ๙๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๘ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ต่อไปได้ไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๐ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๕ ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้ใช้ฉลากเดิมต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๔
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๓๕) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑ (๒๑) (๕๒) และ (๕๖) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑ (๕๗) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๕๗) อาหารแช่เยือกแข็งที่ได้ผ่านการเตรียม (prepared) และหรือการแปรรูป (processed)"

ข้อ ๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๔
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ. ๒๕๔๔
เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๑๐ (พ.ศ. ๒๕๓๑) เรื่อง การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ลงวันที่ ๒๒ มกราคม พ.ศ. ๒๕๓๑

ข้อ ๒ ให้ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่มิใช่อาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

ข้อ ๓ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ตามประกาศฉบับนี้ ได้แก่ ลูกชิ้น ไส้กรอก แหนม หมูยอ กุนเชียง และผลิตภัณฑ์ที่มีกระบวนการผลิตทำนองเดียวกันนี้ที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

ข้อ ๔ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ยกเว้นการปฏิบัติตามข้อ ๓ ของประกาศ

กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๕๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ให้ปฏิบัติตามข้อ ๕ ของประกาศฉบับนี้

ข้อ ๕ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๑) ชื่ออาหาร

(๒) เลขสารบบอาหาร

(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า และประเทศผู้ผลิตสำหรับอาหารนำเข้า แล้วแต่กรณี

สำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศอาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้

(๔) ปริมาณสุทธิเป็นระบบเมตริก

(๕) ข้อความว่า “ใช้วัตถุกันเสีย” ถ้ามีการใช้

(๖) วันเดือนและปีที่ผลิต หรือวันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือวันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ด้วยแล้วแต่กรณี และแสดงวันเดือนปีเรียงตามลำดับ กรณีการแสดงเดือนอาจแสดงโดยใช้ตัวอักษรแทนได้

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือนำเข้าผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๗ ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๕ แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๘ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ต่อไปได้ไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๘ ให้ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๑๐ (พ.ศ. ๒๕๓๑) เรื่อง การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ลงวันที่ ๒๒ มกราคม พ.ศ. ๒๕๓๑ และผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่ได้รับใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๕ แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๕ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๘ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๖ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้ใช้ฉลากเดิมต่อไปได้แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๕ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๔
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๔๔) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๕) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๙ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๒๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗

ข้อ ๒ ให้อาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารบรรจุในภาชนะแยกต่างหากแต่รวมอยู่ในภาชนะบรรจุอาหารและจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ในส่วนที่เกี่ยวกับการแสดงฉลาก นอกจากจะต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องของอาหารนั้นๆ แล้ว ต้องแสดงข้อความด้วยภาษาไทยดังต่อไปนี้เพิ่มเติม

"มี....." (ความที่เว้นไว้ให้ระบุลักษณะของการบรรจุและชนิดของวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร เช่น ซองวัตถุกันชื้น ซองวัตถุดูดออกซิเจน เป็นต้น) ด้วยตัวอักษรสีแดงขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า ๓ มิลลิเมตร บนพื้นสีขาว

ข้อ ๓ ใบสำคัญการใช้ฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๘ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารที่มีวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานรวมอยู่ในภาชนะบรรจุอาหาร ลงวันที่ ๒๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ต่อไปได้ไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๔ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าอาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ ที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารให้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารนั้นๆ ภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้ใช้ฉลากเดิมต่อไปได้แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๕ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๔
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๔๕) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๖๐) พ.ศ. ๒๕๓๘ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้ ลงวันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๘

ข้อ ๒ ให้อาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้ในส่วนที่เกี่ยวกับการแสดงฉลากต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องของอาหารนั้น ๆ แล้ว ต้องแสดงข้อความดังต่อไปนี้เพิ่มเติม

"เด็กไม่ควรรับประทาน" "ไม่ใช่อาหารทางการแพทย์" และ "หยุดบริโภคเมื่อมีอาการผิดปกติ" ด้วยตัวอักษรสีแดงขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า ๒ มิลลิเมตร เห็นได้ชัดเจนในกรอบสี่เหลี่ยม สีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก

ข้อ ๓ ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๖๐) พ.ศ. ๒๕๓๘ เรื่อง อาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้ ลงวันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๘ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ต่อไปได้ไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๔ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า อาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้ที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารให้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้นๆ ภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้ใช้ฉลากเดิมต่อไปได้แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๕ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๔๔
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๔๗) พ.ศ. ๒๕๔๔

เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ ๒)

โดยที่บางประเทศยอมรับการใช้เมทธิลแอลกอฮอล์เป็นสารช่วยในการผลิตอาหาร (Food processing aids) จึงสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๕) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน ๒.๑๑ ของข้อ ๒ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๑ (พ.ศ. ๒๕๓๖) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ลงวันที่ ๒๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๓๖ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"๒.๑๑ เมทธิลแอลกอฮอล์ (Methyl alcohol) หรือเมทานอล (Methanol) ยกเว้นการใช้เป็นสารช่วยในการผลิตอาหาร (Food processing aids) เพื่อการส่งออก"

ข้อ ๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๔
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

หน้า ๑๓
เล่ม ๑๑๙ ตอนพิเศษ ๔๒ ง ราชกิจจานุเบกษา ๑๐ พฤษภาคม ๒๕๔๕

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๕๑) พ.ศ. ๒๕๔๕

เรื่อง การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปร
พันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม

เพื่อเป็นการให้ข้อมูลต่อผู้บริโภคสำหรับการแสดงฉลากอาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม อาศัยอำนาจตามมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๘ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ข้าวโพดและผลิตภัณฑ์จากข้าวโพด ที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรม (Genetic modification) หรือพันธุวิศวกรรม (Genetic engineering) เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

ข้อ ๒ อาหารตามข้อ ๑ หมายความว่า ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ข้าวโพดและผลิตภัณฑ์จากข้าวโพด ตามรายชื่อในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ที่มีสารพันธุกรรม (ดีเอ็นเอ) หรือโปรตีนที่เป็นผลจากการดัดแปรพันธุกรรมนั้นอยู่ตั้งแต่ร้อยละ ๕ ของแต่ละส่วนประกอบที่เป็นส่วนประกอบหลัก ๓ อันดับแรก และแต่ละส่วนประกอบดังกล่าวนั้นมีปริมาณตั้งแต่ร้อยละ ๕ ของน้ำหนักผลิตภัณฑ์

ข้อ ๓ การแสดงฉลากของอาหารตามข้อ ๑ ให้ปฏิบัติ ดังนี้

๓.๑ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้นๆ

๓.๒ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ยกเว้นการปฏิบัติตามข้อ ๓ (๑) และ (๕) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว ให้ปฏิบัติดังนี้

(ก) ให้แสดงข้อความว่า “ดัดแปรพันธุกรรม” ประกอบชื่ออาหารตามข้อ ๑ ที่มีส่วนประกอบสำคัญเพียงชนิดเดียว เช่น ข้อความว่า “ข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรม” “เต้าหู้แช่แข็งผลิตจากถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรม” เป็นต้น

(ข) ให้แสดงข้อความว่า “ดัดแปรพันธุกรรม” ในส่วนประกอบหลัก ๓ อันดับแรกที่ใช้อาหารตามข้อ ๑ ไว้ท้ายหรือใต้ชื่อส่วนประกอบนั้นๆ ตามแต่กรณี เช่น ข้อความว่า “แป้งข้าวโพดดัดแปรพันธุกรรม” เป็นต้น

การแสดงข้อความดังกล่าวข้างต้นให้แสดงด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน มีขนาดสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก

ข้อ ๔ ความในข้อ ๓ ของประกาศนี้ไม่ใช้บังคับกับผู้ผลิตรายย่อยที่จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรง

“ผู้ผลิตรายย่อย” ตามวรรคหนึ่ง หมายความว่า ผู้ผลิตขนาดเล็กที่จำหน่ายแก่ผู้บริโภคโดยตรงในวงแคบ และผู้ผลิตสามารถให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภคได้โดยตรงด้วย

ข้อ ๕ เพื่อป้องกันไม่ให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารตามประกาศนี้ห้ามใช้ข้อความว่า “ปลอดจากอาหารดัดแปรพันธุกรรม” หรือ “ไม่ใช่อาหารดัดแปรพันธุกรรม” หรือ “ไม่มีส่วนประกอบของอาหารดัดแปรพันธุกรรม”

หรือ “มีการคัดหรือแยกส่วนประกอบที่มีการดัดแปรพันธุกรรมออก” หรือข้อความอื่นในทำนองเดียวกัน

ข้อ ๖ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งปี นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๘ เมษายน พ.ศ. ๒๕๔๕
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 251) พ.ศ.2545
เรื่อง การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม

อาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรมที่ต้องมีการแสดงฉลากอาหาร มีดังต่อไปนี้

1. ถั่วเหลือง
2. ถั่วเหลืองสุก (cooked soybean)
3. ถั่วเหลืองคั่ว
4. ถั่วเหลืองบรรจุขวดหรือบรรจุกระป๋อง (canned soybean) หรือบรรจุในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัว (retort pouch)
5. ถั่วหมัก (natto)
6. เต้าเจี้ยว (miso)
7. เต้าหู้ เต้าหู้ทอดน้ำมัน
8. เต้าหู้แช่แข็ง ทากเต้าหู้ (ฟองเต้าหู้และผลิตภัณฑ์)
9. นมถั่วเหลือง
10. แป้งถั่วเหลือง (soybean flour)
11. อาหารที่มีอาหารตามข้อ 1-10 เป็นส่วนประกอบหลัก
12. อาหารที่มีโปรตีนจากถั่วเหลือง (soybean protein) เป็นส่วนประกอบหลัก
13. อาหารที่มีถั่วเหลืองฝักอ่อนและยอดอ่อน (green soybean) เป็นส่วนประกอบหลัก
14. อาหารที่มีถั่วงอกที่ได้จากถั่วเหลืองเป็นองค์ประกอบหลัก
15. ข้าวโพด
16. ป๊อปคอร์น (pop corn)
17. ข้าวโพดแช่เยือกแข็ง (freeze) หรือแช่เย็น (chill)
18. ข้าวโพดบรรจุขวดหรือบรรจุกระป๋อง (canned corn) หรือบรรจุในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัว (retort pouch)
19. แป้งข้าวโพด (corn flour/corn starch)
20. ขนมขบเคี้ยวที่ผลิตโดยใช้ข้าวโพดเป็นส่วนประกอบหลัก
21. อาหารที่มีอาหารตามข้อ 15-20 เป็นส่วนประกอบหลัก
22. อาหารที่มีข้าวโพดบดหยาบ (corn grits) เป็นส่วนประกอบหลัก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๕๒) พ.ศ. ๒๕๔๕
เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๓ (๕) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๕) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย เว้นแต่

(ก) อาหารที่มีเนื้อที่ของฉลากทั้งแผ่นน้อยกว่า ๓๕ ตารางเซนติเมตร แต่ทั้งนี้จะต้องมีข้อความแสดงส่วนประกอบที่สำคัญไว้บนหีบห่อของอาหารนั้น หรือ

(ข) อาหารที่มีส่วนประกอบที่สำคัญแต่เพียงอย่างเดียวโดยไม่รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร หรือสีผสมอาหารที่เป็นส่วนผสม”

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความในข้อ ๕ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๕ ฉลากของอาหารที่มิได้จำหน่ายต่อผู้บริโภคและมิใช่อาหารที่ต้องแสดงฉลากตามข้อ ๓ หรือข้อ ๔ ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย เว้นแต่อาหารที่นำเข้าอาจแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้

(๑) ชื่อและประเภทหรือชนิดของอาหาร

(๒) เลขสารบบอาหาร (ถ้ามี)

(๓) ปริมาณสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก

(๔) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับอาหารนำเข้า แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ สำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศอาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้"

ข้อ ๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๕๔) พ.ศ. ๒๕๔๕
เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ ๓)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำแข็ง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๘ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๓ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๘ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ ๑๖ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑๓ การแสดงฉลากของน้ำแข็ง ให้ปฏิบัติดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ยกเว้นข้อ ๓ และข้อ ๕ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๒) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕ ให้ปฏิบัติตามประกาศนี้

(๒) ฉลากของน้ำแข็งที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๒.๑) ชื่ออาหาร (ถ้ามี)

(๒.๒) เลขสารบบอาหาร

(๒.๓) ข้อความว่า "น้ำแข็งใช้รับประทานได้" ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน

(๒.๔) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับน้ำแข็งที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับน้ำแข็งนำเข้า แล้วแต่กรณี ทั้งนี้สำหรับน้ำแข็งที่ผลิตในประเทศอาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้

(๒.๕) น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

(๓) ฉลากของน้ำแข็งที่มิได้จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย เว้นแต่น้ำแข็งที่นำเข้าอาจแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้

(๓.๑) ชื่ออาหาร (ถ้ามี)

(๓.๒) ข้อความว่า "น้ำแข็งใช้รับประทานได้" ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน หรือ "น้ำแข็งใช้รับประทานไม่ได้" ด้วยตัวอักษรสีแดง แล้วแต่กรณี

(๓.๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับน้ำแข็งที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับน้ำแข็งนำเข้า แล้วแต่กรณี ทั้งนี้สำหรับน้ำแข็งที่ผลิตในประเทศอาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้"

ข้อ ๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าน้ำแข็งที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอแก้ไขให้ถูกต้องภายในหกสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้คงใช้ฉลากเดิมต่อไปได้จนกว่าจะได้รับอนุญาต หรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาตให้ใช้ฉลากนั้นต่อไป

ในการอนุญาตให้ใช้ฉลากใหม่ตามวรรคหนึ่ง ถ้าปรากฏว่าฉลากเดิมที่ได้จัดทำไว้ใช้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับเหลืออยู่ และไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ผู้อนุญาตจะอนุญาตให้ใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะหมดก็ได้ แต่ต้องไม่เกินหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๕๕) พ.ศ. ๒๕๔๕
เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีใบแป๊ะก๊วย และสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย

เพื่อประโยชน์ในการคุ้มครองผู้บริโภค เกี่ยวกับอาหารที่มีใบแป๊ะก๊วยและสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ การแสดงฉลากของอาหารที่มีใบแป๊ะก๊วยและสารสกัดจากใบแป๊ะก๊วย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องของอาหารนั้น ๆ แล้ว ต้องแสดงข้อความดังต่อไปนี้ด้วย

“อาจมีผลให้เลือดแข็งตัวช้า” และ “เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรรับประทาน”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๕๖) พ.ศ. ๒๕๔๕
เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๔)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคลซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๕ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๕ การแสดงฉลากของน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก เว้นแต่การแสดงข้อความตามข้อ ๓ (๑๑) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๕๙) พ.ศ. ๒๕๔๕

เรื่อง การใช้เมทิลแอลกอฮอล์เป็นสารช่วยในการผลิต (Processing aid) อาหารบางชนิด

ด้วยในปัจจุบันมีการยอมรับการใช้เมทิลแอลกอฮอล์เป็นสารช่วยในการผลิตอาหาร ประกอบกับมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของ เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO Codex) ยอมให้ใช้กระบวนการผลิตดังกล่าว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) และ (๕) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ อาหารดังต่อไปนี้ อาจใช้เมทิลแอลกอฮอล์เป็นสารช่วยในการผลิต

(๑) คัลเซียม 5′-ไรโบนิวคลีโอไตด์ (Calcium 5′-ribonucleotide) หรือไดโซเดียม 5′-ไรโบนิวคลีโอไตด์ (Disodium 5′-ribonucleotide) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๘ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหารเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

(๒) สตีวิโอไซด์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๒) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง สตีวิโอไซด์และอาหารที่มีส่วนผสมของสตีวิโอไซด์ ลงวันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๕

ข้อ ๒ ในประกาศฉบับนี้ "สารช่วยในการผลิต" หมายความว่า สารหรือวัตถุใดซึ่งมิได้ใช้บริโภคในลักษณะเป็นส่วนประกอบของอาหาร แต่ใช้ในกระบวนการผลิตวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหารเพื่อให้เป็นไปตามเทคโนโลยีระหว่างการปรับคุณภาพหรือการแปรรูป โดยอาจจะมีสารหรืออนุพันธ์ของสารนั้นเหลือตกค้างในผลิตภัณฑ์ได้โดยไม่ตั้งใจและไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ ทั้งนี้ ไม่รวมถึงเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต

ข้อ ๓ เมทิลแอลกอฮอล์ที่ใช้เป็นสารช่วยในการผลิตต้องเป็นไปตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) คุณลักษณะ เป็นของเหลวใสไม่มีสี มีกลิ่นเฉพาะตัว ละลายได้ในน้ำ อีเทอร์ และเอทิลแอลกอฮอล์

(๒) ข้อกำหนดเฉพาะ

มีปริมาณเมทิลแอลกอฮอล์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๙.๕

(๓) ข้อจำกัดของสารแปลกปน

(๓.๑) ความถ่วงจำเพาะ	ระหว่าง ๐.๗๙๒ ถึง ๐.๗๙๕
(๓.๒) ดัชนีหักเห	n(20,D) : ระหว่าง ๑.๓๒๘ ถึง ๑.๓๓๐
(๓.๓) จุดเดือด	ประมาณ ๖๕ องศาเซลเซียส
(๓.๔) น้ำ	ไม่เกินร้อยละ ๐.๑ (โดยวิธีคาร์ล-ฟิเชอร์)
(๓.๕) ช่วงการกลั่น	ระหว่าง ๖๔.๕ ถึง ๖๕.๕ องศาเซลเซียส

(๓.๖)	กากที่เหลือจากการระเหย	ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อ ๑๐๐ มิลลิลิตร
(๓.๗)	ความเป็นกรด (คำนวณเป็นกรดฟอร์มิก)	ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม
(๓.๘)	ความเป็นด่าง (คำนวณเป็นแอมโมเนีย)	ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม
(๓.๙)	แอลดิไฮด์และคีโทน (คำนวณเป็นแอซีโทน)	ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๑๕ โดยน้ำหนักต่อปริมาตร
(๓.๑๐)	อาร์เซนิก	ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม
(๓.๑๑)	โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม

ข้อ ๔ อาหารตามข้อ ๑ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานโดยตรวจพบปริมาณเมทิลแอลกอฮอล์ตกค้างได้ไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม

ข้อ ๕ ความใน ๒.๑๑ ของข้อ ๒ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๑ (พ.ศ. ๒๕๓๖) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ลงวันที่ ๒๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๓๖ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๔ มิให้นำมาใช้บังคับกับอาหารตามข้อ ๑

ข้อ ๖ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๖๓) พ.ศ. ๒๕๔๕

เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

เนื่องจากมีรายงานว่ามีเด็กบริโภควุ้นสำเร็จรูปหรือขนมเยลลีที่มีส่วนผสมของกลูโคแมนแนนหรือแป้งจากหัวบุกที่บรรจุในภาชนะบรรจุขนาดเล็กที่บีบผลิตภัณฑ์เข้าปากได้สะดวก และเกิดอาการสำลัก ติดคอ อุดหลอดลม เป็นเหตุให้เกิดอันตรายถึงชีวิต ดังนั้นเพื่อป้องกันและลดความเสี่ยงจากการเกิดอันตรายดังกล่าว จึงสมควรให้มีมาตรการในการป้องกัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๖) และ (๘) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลีตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง การแสดงฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลีที่มีส่วนประกอบของกลูโคแมนแนนหรือแป้งจากหัวบุกในภาชนะบรรจุขนาดเล็กทุกรูปแบบที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางหรือเส้นตัดขวางของส่วนที่กว้างที่สุดไม่เกิน ๔.๕ เซนติเมตร เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๕

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๖๔) พ.ศ. ๒๕๔๕

เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ด้วยปรากฏว่ามีผู้ป่วยจากการบริโภคเนื้อปลาปักเป้าที่มีสารพิษ Tetrodotoxin ซึ่งอาจเป็นอันตรายถึงชีวิต

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๘) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ปลาปักเป้าทุกชนิดและอาหารที่มีเนื้อปลาปักเป้าเป็นส่วนผสมเป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๖๘) พ.ศ. ๒๕๔๖
เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด

ด้วยปรากฏว่ามีการใช้เคมีภัณฑ์หรือเภสัชเคมีภัณฑ์กึ่งสำเร็จรูปหรือยาสำเร็จรูปบางชนิดในวงจรการผลิตอาหาร ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค ดังนั้นจึงจำเป็นต้องกำหนดมาตรฐานของอาหารที่มีการปนเปื้อนสารดังกล่าว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) และ (๕) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๐) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง มาตรฐานกุ้งและกุ้งแปรรูป ลงวันที่ ๗ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

ข้อ ๒ ให้อาหารทุกชนิดมีมาตรฐานโดยตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีดังต่อไปนี้

(๑) คลอแรมเฟนิคอลและเกลือของสารนี้ (Chloramphenicol and its salts)

(๒) ไนโทรฟิวราโซนและเกลือของสารนี้ (Nitrofurazone and its salts)

(๓) ไนโทรฟิวแรนโทอินและเกลือของสารนี้ (Nitrofurantoin and its salts)

(๔) ฟิวราโซลิโดนและเกลือของสารนี้ (Furazolidone and its salts)

(๕) ฟิวแรลทาโดนและเกลือของสารนี้ (Furaltadone and its salts)

สารเคมีตาม (๑) (๒) (๓) (๔) และ (๕) ให้รวมถึงสารในกระบวนการสร้างและสลาย (metabolites) ของสารดังกล่าวด้วย

ข้อ ๓ การตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีตามข้อ ๒ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศ โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๔ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๔๖
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๖๕) พ.ศ. ๒๕๔๖

เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์

ด้วยปรากฏว่ามีการนำสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ซึ่งช่วยในการขยายหลอดลม แก้อาการหอบหืดในมนุษย์ ไปใช้ในวงจรการผลิตอาหารอันเป็นการใช้ที่ผิดวัตถุประสงค์ เช่น ใช้เพื่อลดไขมันและเพิ่มปริมาณเนื้อแดงในสุกร เป็นต้น ดังนั้นเพื่อเป็นการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค จึงจำเป็นต้องกำหนดมาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) และ (๕) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้อาหารทุกชนิดมีมาตรฐานโดยตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (β-Agonist) และเกลือของสารกลุ่มนี้ รวมถึงสารในกระบวนการสร้างและสลาย (metabolites) ของสารดังกล่าวด้วย

การตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีตามวรรคหนึ่ง ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศ โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๔๖

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๗๓) พ.ศ. ๒๕๔๖
เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (จ) ของข้อ ๔ (๑) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๘ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ลงวันที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๕ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(จ) สารหนูในรูปอนินทรีย์ (Inorganic Arsenic) ๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับสัตว์น้ำและอาหารทะเล และสารหนูทั้งหมด (Total Arsenic) ๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับอาหารอื่น”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๖
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๗๖) พ.ศ. ๒๕๔๖
เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องกาแฟ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๘ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๘ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้

“ข้อ ๑๔ การแสดงฉลากของกาแฟ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก และฉลากของกาแฟพร้อมบริโภคชนิดเหลวตามข้อ ๓ วรรคสอง ต้องแสดงข้อความ “มีกาเฟอีน ..... มิลลิกรัมต่อ ๑๐๐ มิลลิลิตร” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงปริมาณกาเฟอีน) ด้วยตัวอักษรสีเข้มเส้นทึบ ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร ที่อ่านได้ชัดเจนอยู่ในกรอบพื้นสีขาว บริเวณเดียวกับชื่ออาหารหรือเครื่องหมายการค้า”

ข้อ ๒ ให้กาแฟพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ได้รับเลขสารบบอาหารอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ซึ่งผลิตหรือนำเข้าภายในเก้าสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ฉลากเดิมต่อไปได้

สำหรับกาแฟพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ภาชนะบรรจุเป็นกล่องกระดาษยูเอชทีที่ได้รับเลขสารบบอาหารอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ซึ่งผลิตหรือนำเข้าภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ฉลากเดิมต่อไปได้

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๖
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๗๗) พ.ศ. ๒๕๔๖
เรื่อง ชา (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ชา

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๘ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๘ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๐ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๕๖) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ชา ลงวันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้

“ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของชา ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และฉลากของชาปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคชนิดเหลวตามข้อ ๓ (๓) ต้องแสดงข้อความ “มีกาเฟอีน ..... มิลลิกรัมต่อ ๑๐๐ มิลลิลิตร” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงปริมาณกาเฟอีน) ด้วยตัวอักษรสีเข้มเส้นทึบ ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร ที่อ่านได้ชัดเจนอยู่ในกรอบพื้นสีขาว บริเวณเดียวกับชื่ออาหารหรือเครื่องหมายการค้า”

ข้อ ๒ ให้ชาปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ได้รับเลขสารบบอาหารอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ซึ่งผลิตหรือนำเข้าภายในเก้าสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ฉลากเดิมต่อไปได้

สำหรับชาปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ภาชนะบรรจุเป็นกล่องกระดาษยูเอชที ที่ได้รับเลขสารบบอาหารอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ซึ่งผลิตหรือนำเข้าภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ฉลากเดิมต่อไปได้

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๖
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

หน้า ๓
เล่ม ๑๒๑ ตอนพิเศษ ๘๒ ง ราชกิจจานุเบกษา ๒๖ กรกฎาคม ๒๕๔๗

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๘๐) พ.ศ. ๒๕๔๗
เรื่อง ชาสมุนไพร

ด้วยปรากฏว่ามีการนำพืชสมุนไพรมาใช้เป็นอาหารในลักษณะชงดื่มกันอย่างแพร่หลาย ดังนั้น เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค จึงจำเป็นต้องกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของชาสมุนไพร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ชาสมุนไพร เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๒ “ชาสมุนไพร” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากส่วนต่างๆ ของพืช ซึ่งมิได้แปรสภาพโดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อนำไปบริโภคโดยการต้มหรือชงกับน้ำ

ข้อ ๓ พืชตามข้อ ๒ ให้เป็นไปตามรายชื่อในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ และรายชื่อเพิ่มเติมที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๔ ชาสมุนไพร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีความชื้นตามมาตรฐานที่กำหนดในตำรายาที่รัฐมนตรีประกาศตามกฎหมายว่าด้วยยาในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ ให้มีความชื้นได้ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก

(๒) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๓) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช สารปนเปื้อนหรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เว้นแต่ดังต่อไปนี้

(๓.๑) สารหนู ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๓.๒) แคดเมี่ยม ไม่เกิน ๐.๓ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๓.๓) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๓.๔) ทองแดง ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๓.๕) สังกะสี ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๓.๖) เหล็ก ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๓.๗) ดีบุก ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๓.๘) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๔) ไม่มียาแผนปัจจุบันหรือวัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี

(๕) ไม่ใส่สี

(๖) ไม่มีการปรุงแต่งกลิ่น รส ด้วยวัตถุอื่น นอกจากพืชที่ระบุในบัญชีแนบท้ายประกาศตามข้อ ๓ หรือใบ ยอด และก้านที่ยังอ่อนอยู่ของต้นชาในสกุล Camellia

ข้อ ๕ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าชาสมุนไพรเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๖ การใช้ภาชนะบรรจุชาสมุนไพร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๗ การแสดงฉลากของชาสมุนไพร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๘ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าชาสมุนไพรที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๐) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ใช้เลขสารบบอาหารดังกล่าวต่อไปได้ โดยถือว่าได้ยื่นจดทะเบียนรายละเอียดของอาหารตามประกาศนี้แล้ว

ข้อ ๙ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๗
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 280) พ.ศ. 2547

เรื่อง ชาสมุนไพร

รายชื่อพืชหรือส่วนต่าง ๆ ของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาสมุนไพร มีดังนี้

อันดับที่	ชื่อ	ชื่อสามัญ	ชื่อวิทยาศาสตร์
1.	ผลมะตูม	Bael Fruit	*Aegle marmelos* (L.) Corr.
2.	ดอกกระเจี๊ยบแดง (กลีบเลี้ยงและริ้วประดับ)	Rosella	*Hibiscus sabdariffa* L.
3.	เหง้าขิง	Ginger	*Zingiber officinale* Roscoe
4.	เหง้าข่า	Galangal	*Alpinia galanga* (L.) Willd
5.	เหง้าและต้นตะไคร้แกง	Lemon Grass	*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf
6.	ใบหม่อน	White Mulberry	*Morus alba* L.
7.	ดอกคำฝอย	Safflower (American Saffron)	*Carthamus tinctorius* L.
8.	ใบบัวบก	Asiatic Pennywort	*Centella asiatica* (L.) Urban
9.	ใบเตยหอม	Pandanus	*Pandanus amaryllifolins* Roxb.
10.	ดอกเก๊กฮวย	Chrysanthemum	*Chrysanthemum indicum* L.
11.	ผลหล่อฮังก๊วย	Luo Han Gua	*Momordica grosvenori* Swingle
12.	เห็ดหลินจือ	Reishi (Ling Zhi)	*Ganoderma lucidum* (Fr.) Karst.
13.	ผลมะขามป้อม	Indian Gooseberry	*Phyllanthus emblica* L.
14.	ใบและต้นเจี่ยวกู้หลาน	Jiaogulan	*Gynostemma pentaphyllum* (Thunb.) Mak.
15.	เถาวัลย์เปรียง	Jewel Vine	*Derris scandens* Benth.

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง กำหนดรายชื่อพืชหรือส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาสมุนไพร

ด้วยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร เห็นควรประกาศเพิ่มเติมรายชื่อพืชหรือส่วนต่าง ๆ ของพืชที่อนุญาตให้ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาสมุนไพร

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๐) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง ชาสมุนไพร ลงวันที่ ๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๗ ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๘ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดรายชื่อพืชหรือส่วนต่าง ๆ ของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาสมุนไพร ลงวันที่ ๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๔๘

ข้อ ๒ ให้พืชและส่วนของพืชตามบัญชีแนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาฉบับนี้เป็นวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตชาสมุนไพร

ข้อ ๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๓

พิพัฒน์ ยิ่งเสรี

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีแนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง กำหนดรายชื่อพืชหรือส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาสมุนไพร

รายชื่อพืชหรือส่วนของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาสมุนไพร ดังนี้

อันดับที่	ชื่อ	ชื่อสามัญ	ชื่อวิทยาศาสตร์
1.	ใบหญ้าหวาน	Stevia	*Stevia rebaudiana Bertoni*
2.	รากชะเอมเทศ	Licorice	*Glycyrrhiza glabra L.*
3.	ช่อดอกและใบอาร์ทิโชก	Artichoke	*Cynara scolymus L.*

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗
เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง สีผสมอาหาร วัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร และวัตถุเจือปนอาหาร ให้เหมาะสมกับสภาวการณ์ในปัจจุบันและเพิ่มประสิทธิภาพในการคุ้มครองผู้บริโภคยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดสีผสมอาหาร เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน การใช้ การผสม และฉลาก ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๘ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๕ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๒ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔

(๔) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๖ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๕ (พ.ศ. ๒๕๒๔) ลงวันที่ ๑๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๕

(๕) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๔ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๒๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๒๗

(๖) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๑๙ (พ.ศ. ๒๕๓๒) เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๒

ข้อ ๒ ให้วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additive) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๓ วัตถุเจือปนอาหาร หมายความว่า วัตถุที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหาร หรือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร ไม่ว่าวัตถุนั้นจะมีคุณค่าทางอาหารหรือไม่ก็ตาม แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ทางเทคโนโลยีการผลิต การแต่งสีอาหาร การปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่ง ซึ่งมีผลต่อคุณภาพหรือมาตรฐานหรือลักษณะของอาหาร ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงวัตถุที่มิได้เจือปนในอาหาร แต่มีภาชนะบรรจุไว้เฉพาะแล้วใส่รวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้นด้วย เช่น วัตถุกันชื้น วัตถุดูดออกซิเจน เป็นต้น

ความในวรรคหนึ่ง ไม่รวมถึงสารอาหารที่เติมเพื่อเพิ่มหรือปรับให้คงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร เช่น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน เกลือแร่

ข้อ ๔ วัตถุเจือปนอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามเงื่อนไขใดเงื่อนไขหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) ตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives

(๒) ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๓) ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะอนุกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับอาหาร โดยผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าจะต้องส่งมอบผลการประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้น พร้อมรายละเอียดข้อมูลประกอบการยื่นขอ ดังนี้

(๓.๑) การระบุส่วนประกอบและลักษณะทางเคมีของวัตถุเจือปนอาหารที่นำมาประเมินความปลอดภัยโดยมีรายละเอียด ดังนี้

(๓.๑.๑) เอกลักษณ์และความบริสุทธิ์ของวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในการทดสอบความเป็นพิษ เพื่อประเมินความปลอดภัย (Identity and Purity)

(๓.๑.๒) ปฏิกิริยาที่เกิดขึ้นและวิถีของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ในอาหาร (Reactions and Fate of Food Additives in Food)

(๓.๑.๓) ข้อกำหนดคุณลักษณะเฉพาะของวัตถุเจือปนอาหาร (Specifications)

(๓.๒) กระบวนการทดสอบและการประเมินความปลอดภัย โดยแสดงรายละเอียดดังนี้

(๓.๒.๑) ระบุตัวชี้วัดในการทดลองและการศึกษาข้อมูลเรื่องการเกิดพิษ ดังต่อไปนี้

(ก) ผลกระทบต่อหน้าที่การทำงานของร่างกาย (Functional Manifestations)

(ข) การก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงรูปร่างลักษณะ (Morphological Manifestations)

(ค) การก่อมะเร็ง (Neoplasms)

(ง) ความเป็นพิษต่อระบบสืบพันธุ์และการพัฒนาการของร่างกาย (Reproduction and Developmental Toxicity)

(จ) ผลการศึกษานอกสัตว์ทดลอง (*In Vitro* Studies)

(๓.๒.๒) การนำข้อมูลด้านการเปลี่ยนแปลงในร่างกายและเภสัชจลนศาสตร์ของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ มาใช้ในการประเมินความปลอดภัย (The Use of Metabolic and Pharmacokinetic Studies in Safety Assessment) โดยกล่าวถึงในประเด็น ดังต่อไปนี้

(ก) ชนิดของสัตว์ที่นำมาใช้ในการศึกษาทดลองว่ามีความเทียบเคียงกับมนุษย์ได้หรือไม่ มากน้อยเพียงใด (Identifying Relevant Animal Species)

(ข) กลไกการเกิดพิษของวัตถุเจือปนอาหารที่ประเมิน (Determining the Mechanisms of Toxicity)

(ค) การเปลี่ยนแปลงของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ในร่างกาย (Metabolism into Normal Body Constituents)

(ง) ผลกระทบของจุลินทรีย์ที่อยู่ในทางเดินอาหารต่อวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ และผลกระทบของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ต่อจุลินทรีย์ที่อยู่ในทางเดินอาหาร (Effects of the Gut Microflora on the Chemical and Effects of the Chemical on the Gut Microflora)

(๓.๒.๓) อิทธิพลของอายุ ภาวะโภชนาการ และภาวะสุขภาพของกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ศึกษาทดลองต่อการแปลผลการศึกษา และลักษณะของการออกแบบการศึกษาทดลอง (Influence of Age, Nutritional Status, and Health Status in the Design and Interpretation of Studies)

(๓.๒.๔) ข้อมูลการศึกษาในมนุษย์ที่นำมาใช้ในการประเมินความปลอดภัย ดังต่อไปนี้

(ก) การศึกษาทางระบาดวิทยา (Epidemiological Studies)

(ข) อาการไม่พึงประสงค์ที่เกิดขึ้นจากการรับประทานอาหารที่มีวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ เป็นส่วนประกอบอยู่ (Food Intolerance)

(๓.๒.๕) การกำหนดค่าที่ปลอดภัยสำหรับมนุษย์ในการรับสัมผัสโดยการรับประทานต่อวัน (Acceptable Daily Intake: ADI) โดยกล่าวถึงข้อมูลที่นำมาใช้ในการกำหนดค่า ดังต่อไปนี้

(ก) ค่าของขนาดสูงสุดที่ให้แก่สัตว์ทดลองแล้วไม่สังเกตเห็นความผิดปกติ (No-observed-effect level: NOEL) ที่ใช้

(ข) การใช้องค์ประกอบความปลอดภัย (Safety factor) ในการคำนวณ

(ค) การพิจารณาถึงความเป็นพิษและปฏิกิริยาการตอบสนองของร่างกาย (Toxicological versus physiological responses)

(ง) การเปรียบเทียบค่าที่ปลอดภัยสำหรับมนุษย์ในการรับสัมผัสโดยการรับประทานต่อวัน (ADI) ที่กำหนดขึ้นกับแนวโน้มที่มนุษย์จะมีโอกาสได้รับสัมผัสวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ จริง

ข้อ ๕ วัตถุเจือปนอาหารต้องมีวิธีการตรวจวิเคราะห์เป็นไปตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives กรณีการใช้วิธีการตรวจวิเคราะห์ที่แตกต่างไปจากข้อกำหนดดังกล่าวต้องเป็นวิธีการตรวจวิเคราะห์ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๖ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ต้องใช้ตามชนิดวัตถุเจือปนอาหาร ชนิดของอาหาร และปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ ตามเงื่อนไขใดเงื่อนไขหนึ่ง ดังต่อไปนี้

๖.๑ ตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (Codex General Standard for Food Additives) ฉบับล่าสุด

๖.๒ ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

๖.๓ การใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกเหนือจากข้อ ๖.๑ และ ๖.๒ ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหารที่แตกต่างไปจากที่กำหนดไว้ในข้อ ๖ และได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาไปก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ผู้ที่ได้รับความเห็นชอบดังกล่าวต้องแก้ไขปรับปรุงการใช้วัตถุเจือปนอาหารให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ ภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าวัตถุเจือปนอาหารเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ การใช้ภาชนะบรรจุวัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากวัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๑ ประกาศฉบับนี้ ไม่ใช้บังคับกับวัตถุแต่งกลิ่นรส (flavoring agents) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วย เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส

ข้อ ๑๒ ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ฉลากอาหาร หรือเลขสารบบอาหาร ซึ่งได้ออกไว้แล้วและไม่ขัดหรือแย้งกับประกาศนี้ให้คงใช้ต่อไปได้ กรณีที่ขัดหรือแย้งกับประกาศนี้ให้ใช้ได้ไม่เกินหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๒๘๓) พ.ศ. ๒๕๔๗
เรื่อง กำหนดปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันที่ใช้ทอด หรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย

ด้วยปรากฏข้อมูลว่าน้ำมันที่นำมาทอดอาหารเพื่อจำหน่าย เมื่อมีการใช้ทอดซ้ำหรือนำไปประกอบอาหารอาจมีสารโพลาร์ในปริมาณสูงและอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค ดังนั้นจึงสมควรกำหนดปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันดังกล่าว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้ “น้ำมัน” หมายความว่า น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชหรือสัตว์ และใช้เป็นอาหารได้

ข้อ ๒ น้ำมันตามข้อ ๑ ที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย มีสารโพลาร์ได้ไม่เกินร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนัก

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๔๗
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๘๔) พ.ศ. ๒๕๔๗
เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๕)

เนื่องจากปัจจุบันน้ำบริโภคเป็นอาหารที่ต้องมีการควบคุมสถานที่ผลิตอาหาร ให้เป็นไปตามมาตรฐานตามข้อกำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ไว้เป็นการเฉพาะแล้ว จึงเห็นควรปรับปรุงมาตรการการควบคุมน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทใหม่ ให้เหมาะสมต่อสภาพการณ์ปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๒ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๒ ให้น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน"

ข้อ ๒ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าน้ำบริโภคที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๔ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๓๕ (พ.ศ. ๒๕๓๔) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๔ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๖) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับใช้เลขสารบบอาหารดังกล่าวต่อไปได้ โดยถือว่าได้จดทะเบียนรายละเอียดของอาหารตามประกาศฉบับนี้แล้ว

ข้อ ๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๗
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๘๕) พ.ศ. ๒๕๔๗
เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ ๔)

เนื่องจากปัจจุบันน้ำแข็งเป็นอาหารที่ต้องมีการควบคุมสถานที่ผลิตอาหาร ให้เป็นไปตามมาตรฐานตามข้อกำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร ไว้เป็นการเฉพาะแล้ว จึงเห็นควรปรับปรุงมาตรการการควบคุมน้ำแข็งใหม่ให้เหมาะสมต่อสภาพการณ์ปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๒ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๘ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ ๑๖ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๒ ให้น้ำแข็ง เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน"

ข้อ ๒ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าน้ำแข็งที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๗๘ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ ๑๖ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๗ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๓๗ (พ.ศ. ๒๕๓๔) เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๓ เมษายน พ.ศ. ๒๕๓๔ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๔) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับใช้เลขสารบบอาหารดังกล่าวต่อไปได้ โดยถือว่าได้จดทะเบียนรายละเอียดของอาหารตามประกาศฉบับนี้แล้ว

ข้อ ๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๗
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๘๖) พ.ศ. ๒๕๔๗

เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่อง
สำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ ๒)

เพื่อสนับสนุนการป้องกันปัญหาเด็กฟันผุและเป็นโรคอ้วน ซึ่งจะมีผลต่อสุขภาพในระยะต่อไป อันเนื่องจากการบริโภคอาหารที่มีรสหวานตั้งแต่วัยทารก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๒) (๔) (๕) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน ๔.๗ ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"๔.๗ ไม่ใช้น้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุที่ให้ความหวานอื่นใด ยกเว้น

(ก) การเติมน้ำตาลแลคโตสหรือการเติมคาร์โบไฮเดรตอื่นที่มิใช่น้ำตาลที่มีความหวานเทียบเท่าหรือน้อยกว่าน้ำตาลแลคโตส

(ข) นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่มีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กเล็กซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิด ทั้งนี้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา"

ข้อ ๒ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (ค) ของ ๑๑.๒.๑๐ และ ๑๑.๒.๑๑ ของข้อ ๑๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗

"(ค) ข้อความว่า "ไม่ควรเติมน้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานใด ๆ อีก เพราะอาจทำให้ทารกและเด็กเล็กฟันผุและเป็นโรคอ้วนได้" ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร ที่อ่านได้ชัดเจนในบริเวณเดียวกับข้อความคำเตือนอื่น ๆ"

ข้อ ๓ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้แล้ว ยื่นแก้ไขรายละเอียดให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้ยังคงใช้ฉลากเดิมต่อไปได้ไม่เกินหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๔ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๗
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๘๗) พ.ศ. ๒๕๔๗

เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ ๓)

เพื่อสนับสนุนการป้องกันปัญหาเด็กฟันผุและเป็นโรคอ้วน ซึ่งจะมีผลต่อสุขภาพในระยะต่อไป อันเนื่องจากการบริโภคอาหารที่มีรสหวานตั้งแต่วัยทารก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๒) (๔) (๕) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน ๔.๖ ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"๔.๖ ไม่ใช้น้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุที่ให้ความหวานอื่นใด ยกเว้น

(ก) การเติมน้ำตาลแลคโตสหรือการเติมคาร์โบไฮเดรตอื่นที่มิใช่น้ำตาล ที่มีความหวานเทียบเท่าหรือน้อยกว่าน้ำตาลแลคโตส

(ข) อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่มีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กเล็กซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิด ทั้งนี้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา"

ข้อ ๒ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (ค) ของ ๑๑.๒.๑๐ และ ๑๑.๒.๑๑ ของข้อ ๑๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗

"(ค) ข้อความว่า "ไม่ควรเติมน้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานใด ๆ อีก เพราะอาจทำให้ทารกและเด็กเล็กฟันผุและเป็นโรคอ้วนได้" ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร ที่อ่านได้ชัดเจนในบริเวณเดียวกับข้อความคำเตือนอื่น ๆ"

ข้อ ๓ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้แล้ว ยื่นแก้ไขรายละเอียดให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวัน

นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้ยังคงใช้ฉลากเดิมต่อไปได้ไม่เกินหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๔ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๗
สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๘

เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคจากการบริโภคผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และกำหนดเงื่อนไขการให้ข้อมูลผลิตภัณฑ์ให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๒) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์กระเทียม ลงวันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๒ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ใช้รับประทานนอกเหนือจากการรับประทานอาหารตามปกติ ซึ่งมีสารอาหารหรือสารอื่นเป็นองค์ประกอบ อยู่ในรูปแบบเม็ด แคปซูล ผง เกล็ด ของเหลวหรือลักษณะอื่น ซึ่งมิใช่รูปแบบอาหารตามปกติ (conventional foods) สำหรับผู้บริโภคที่คาดหวังประโยชน์ทางด้านส่งเสริมสุขภาพ

ข้อ ๓ ในประกาศนี้ สารอาหารหรือสารอื่น หมายถึง

(๑) วิตามิน กรดอะมิโน กรดไขมัน แร่ธาตุ และผลิตผลจากพืชหรือสัตว์

(๒) สารเข้มข้น สารเมตาโบไลท์ ส่วนประกอบ หรือสารสกัดของสารใน (๑)

(๓) สารสังเคราะห์เลียนแบบสารตาม (๑) หรือ (๒)

(๔) ส่วนผสมอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างของสารใน (๑) (๒) หรือ (๓)

(๕) สารหรือสิ่งอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๔ ให้ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และฉลากต้องได้รับอนุญาตก่อนนำไปใช้

การขออนุญาตฉลากก่อนนำไปใช้ ให้ดำเนินการดังนี้

(๑) ยื่นจดทะเบียนอาหาร สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในการส่งออก หรือผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนประกอบที่สำคัญเป็นไปตามบัญชีรายชื่อที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๒) ยื่นขออนุญาตใช้ฉลาก สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนประกอบที่สำคัญนอกเหนือจากที่กำหนดใน (๑) โดยแสดงหลักฐานและเอกสารประกอบการยื่นขออนุญาตใช้ฉลากให้เป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๕ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีคุณลักษณะเฉพาะตามชนิดของผลิตภัณฑ์นั้น ๆ

(๒) ตรวจพบจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคได้ ไม่เกินปริมาณที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๓) ตรวจพบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล *(Escherichia coli)* น้อยกว่า ๓ ต่ออาหาร ๑ กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๔) ตรวจพบสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ สารพิษตกค้าง สารเป็นพิษอื่น สารปนเปื้อน หรือยาสัตว์ตกค้างได้ ไม่เกินปริมาณที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

(๕) มีปริมาณวิตามินหรือแร่ธาตุไม่น้อยกว่าร้อยละสิบห้า และไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดในบัญชีสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่หกปีขึ้นไป (Thai RDI) สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีวัตถุประสงค์เพื่อให้วิตามินหรือแร่ธาตุ ทั้งนี้วิตามินหรือแร่ธาตุที่ยังไม่ได้กำหนดไว้ ให้เป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๖ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๗ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๘ การใช้ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๙ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ยกเว้นการปฏิบัติตามข้อ ๓ และข้อ ๕ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๒) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕ ให้ปฏิบัติตามข้อ ๑๐ และข้อ ๑๒ ของประกาศนี้

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๑) ชื่ออาหาร โดยมีคำว่า “ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร” เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร หรือกำกับชื่ออาหาร

(๒) เลขสารบบอาหาร

(๓) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า แล้วแต่กรณีดังนี้

(๓.๑) สำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย ทั้งนี้อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุแทนก็ได้

(๓.๒) สำหรับอาหารที่นำเข้า ให้แสดงชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิต

(๔) ปริมาณของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่บรรจุ แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๔.๑) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่อยู่ในรูปเม็ดหรือแคปซูล ให้แสดงจำนวนบรรจุ

(๔.๒) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(๔.๓) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่เป็นของแข็งหรืออื่น ๆ ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(๕) ชื่อและปริมาณของส่วนประกอบสำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และส่วนประกอบที่มีการกล่าวอ้างสรรพคุณ คุณประโยชน์ ในฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

(๖) ข้อความว่า “ใช้วัตถุกันเสีย” ถ้ามีการใช้

(๗) ข้อความว่า “เจือสีธรรมชาติ” หรือ “เจือสีสังเคราะห์” ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี

(๘) ข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ” “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนธรรมชาติ” ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี

(๙) ข้อความชัดเจนว่า “การได้รับสารอาหารต่าง ๆ นั้น ควรได้จากการบริโภคอาหารหลักที่หลากชนิดครบทั้ง ๕ หมู่ และเป็นสัดส่วนที่พอเหมาะ”

(๑๐) คำแนะนำในการใช้

(๑๑) คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

(๑๒) วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือ วันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่เก็บไว้ได้ไม่เกิน ๙๐ วัน เดือนและปีที่ผลิตและเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือ เดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่เก็บไว้ได้เกิน ๙๐ วัน โดยมีข้อความว่า "ผลิต" "หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี และแสดงวันเดือนปีเรียงตามลำดับ

การแสดงข้อความตาม (๑๒) ไว้ที่ด้านล่างของภาชนะบรรจุ ต้องมีข้อความที่ฉลากระบุตำแหน่งที่แสดงข้อความดังกล่าวด้วย

(๑๓) คำเตือนการบริโภคผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health claim) และคำเตือนการบริโภคอาหาร

ข้อ ๑๑ การแสดงข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health claim) บนฉลาก ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health claim) ของอาหาร และคำเตือนการบริโภคอาหาร

ข้อ ๑๒ ฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มิได้จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย เว้นแต่ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่นำเข้า อาจแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดตามข้อ ๑๐ (๑) (๒) (๓) และ (๔)

ข้อ ๑๓ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากของผลิตภัณฑ์กระเทียม หรือผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับถือว่าได้รับอนุญาตตามประกาศนี้แล้ว ถ้ามีรายละเอียดไม่เป็นไปตามประกาศให้แก้ไขให้เป็นไปตามประกาศ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้ใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๔ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวัน นับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๘
อนุทิน ชาญวีรกูล
รัฐมนตรีช่วยว่าการฯ ปฏิบัติราชการแทน
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๘

เรื่อง รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี

โดยเป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๒) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๑) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๒ ให้ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่เป็นรอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และฉลากต้องได้รับการอนุญาตก่อนนำไปใช้

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

(๑) รอยัลเยลลี หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ของผึ้งที่ใช้เป็นอาหารสำหรับเลี้ยงตัวอ่อนของผึ้งนางพญา มีลักษณะเหมือนครีมข้นสีขาว และให้หมายความรวมถึงรอยัลเยลลีที่นำไประเหยน้ำออกจนแห้งด้วยกรรมวิธีที่เหมาะสม มีลักษณะเป็นผงหรือเกล็ด หรือลักษณะอื่น

(๒) ผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีรอยัลเยลลีผสมกับส่วนประกอบอื่น เช่น น้ำผึ้ง เกสรดอกไม้ หรือสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๔ รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) ๑๐-ไฮดรอกซี-๒-ดีซีโนอิกแอซิด (10-hydroxy-2-decenoic acid) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑.๕ โดยน้ำหนัก สำหรับรอยัลเยลลี หรือไม่น้อยกว่า ๓.๕ โดยน้ำหนัก สำหรับรอยัลเยลลีที่นำไประเหยน้ำออกจนแห้ง หรือไม่น้อยกว่าร้อยละ ๐.๑๖ โดยน้ำหนักสำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีรอยัลเยลลีเป็นส่วนประกอบ

(๒) ความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ โดยน้ำหนัก สำหรับรอยัลเยลลีที่นำไประเหยน้ำออกจนแห้ง

(๓) โปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๑ โดยน้ำหนัก หรือไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ โดยน้ำหนัก สำหรับรอยัลเยลลีที่นำไประเหยน้ำออกจนแห้ง

ข้อ ๕ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากของรอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลีอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับถือว่าได้รับอนุญาตตามประกาศนี้แล้ว ถ้ามีรายละเอียดไม่เป็นไปตามประกาศให้แก้ไขให้เป็นไปตามประกาศ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้ใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้ แต่ไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๖ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวัน นับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๘
อนุทิน ชาญวีรกูล
รัฐมนตรีช่วยว่าการฯ ปฏิบัติราชการแทน
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๘๕) พ.ศ. ๒๕๔๘

เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๖ (๖) และ (๕) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๘ ประกอบด้วยมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๘ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๑๑ (พ.ศ. ๒๕๓๑) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุพลาสติก การใช้ภาชนะบรรจุพลาสติก และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร ลงวันที่ ๒๒ มกราคม พ.ศ. ๒๕๓๑

ข้อ ๒ ในประกาศนี้ ภาชนะบรรจุ หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหาร ไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อ หรือด้วยวิธีใด ๆ และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกด้วย

ข้อ ๓ ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) สะอาด

(๒) ไม่มีสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๓) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๔) ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

ข้อ ๔ ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ด้วย

ข้อ ๕ การตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจายของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ให้วิเคราะห์โดยวิธีตามที่กำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๖ ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกซึ่งใช้บรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นม ต้องเป็นพลาสติกชนิดพอลิเอทิลีน, เอทิลีน ๑-แอลคีน โคพอลิเมอร์ไรซด์เรซิน, พอลิพรอพิลีน, พอลิสไตรีน หรือพอลิเอทิลีนเทเรฟทาลเลต

ผลิตภัณฑ์นมตามวรรคหนึ่ง ได้แก่ นมเปรี้ยว นมดัดแปลงสำหรับทารก นมปรุงแต่งและครีม แต่ไม่รวมถึงนมและผลิตภัณฑ์นมดังกล่าวที่อยู่ในลักษณะผงหรือแห้ง

ข้อ ๗ ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่มีสีบรรจุอาหาร ยกเว้นในกรณี ดังต่อไปนี้

(๑) พลาสติกชนิดลามิเนต (Laminate) เฉพาะชั้นที่ไม่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร

(๒) พลาสติกที่ใช้บรรจุผลไม้ชนิดที่ไม่รับประทานเปลือก

(๓) กรณีอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๘ ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นจากพลาสติกที่ใช้แล้วบรรจุอาหาร เว้นแต่ใช้เพื่อบรรจุผลไม้ชนิดที่ไม่รับประทานเปลือก

ข้อ ๙ ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่เคยใช้บรรจุหรือหุ้มห่อปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ข้อ ๑๐ ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่ทำขึ้นเพื่อใช้บรรจุสิ่งของอย่างอื่นที่มิใช่อาหาร หรือมีรูป รอยประดิษฐ์ หรือข้อความใดที่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญของอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะนั้น เป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๘
อนุทิน ชาญวีรกูล
รัฐมนตรีช่วยว่าการฯ ปฏิบัติราชการแทน
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข 1

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ. 2548

ตารางที่ 1 คุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อพลาสติก

ชนิดพลาสติก * / รายละเอียด	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)														
	พอลิไวนิลคลอไรด์	พอลิเอทิลีน พอลิพรอพิลีน	พอลิสไตรีน	พอลิไวนิลิดีนคลอไรด์	พอลิเอทิลีน เทเรฟทาเลต	พอลิคาร์บอเนต	ไนลอน (พีเอ)	พอลิไวนิล แอลกอฮอล์	พอลิเมทิล เมทาคริเลต	พอลิเมทิลเพนทีน	เมลามีน	ชนิดพลาสติกที่ใช้บรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นม ซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิด			
												พอลิเอทิลีนหรือเอทิลีน 1-แอลคีน โคพอลิเมอร์ไรซด์เรซิน	พอลิพรอพิลีน	พอลิสไตรีน	พอลิเอทิลีน เทเรฟทาเลต
(1) ตะกั่ว	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	-	-	-	100
(2) โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20	20	20	-
(3) แบเรียม	-	-	-	100	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(4) สารประกอบไดบิวทิลทิน	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(5) เครซิลฟอสเฟต	1,000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(6) ไวนิลคลอไรด์โมโนเมอร์	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(7) สารระเหยได้ คือ โทลูอีน, เอทิลเบนซิน, ไอโซโปรปิลเบนซิน, นอร์มัลโปรปิลเบนซินและสไตรีน	-	-	5,000 2,000 **	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,500	-
(8) ไวนิลิดีนคลอไรด์	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(9) สารหนู	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	2	-
(10) สารที่สกัดด้วยนอร์มัลเฮกเซน	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	26,000	55,000	-	-
(11) สารที่ละลายได้ในไซลีน	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	113,000	300,000	-	-
(12) บิสฟีนอลเอ (รวมทั้งฟีนอลและ พี-ที- บิวทิลฟีนอล)	-	-	-	-	-	500	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(13) ไดฟีนิลคาร์บอเนต	-	-	-	-	-	500	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(14) แอมีนส์ (ไทรเอทิลามีนและไทรบิวทิลามีน)	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(15) แคดเมียม	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	-	-	-	100

หมายเหตุ : - ไม่ต้องวิเคราะห์ตามรายการนั้น

* พลาสติกชนิดอื่นที่ยังมิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นสมควร

** กรณีใช้งานที่อุณหภูมิสูงกว่า 100 องศาเซลเซียส ทั้งนี้ปริมาณสไตรีนต้องไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม และปริมาณเอทิลเบนซินต้องไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม

2

ตารางที่ 2 คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย

ชนิดพลาสติก * / รายละเอียด	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 ลูกบาศก์เดซิเมตรของสารละลาย)														
												ชนิดพลาสติกที่ใช้บรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นม ซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิด			
	พอลิไวนิลคลอไรด์	พอลิเอทิลีน พอลิพรอพิลีน	พอลิสไตรีน	พอลิไวนิลิดีนคลอไรด์	พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต	พอลิคาร์บอเนต	ไนลอน (พีเอ)	พอลิไวนิลแอลกอฮอล์	พอลิเมทิลเมทาคริเลต	พอลิเมทิลเพนทีน	เมลามีน ***	พอลิเอทิลีน หรือ เอทิลีน 1-แอลคีน โคพอลิเมอร์ไรซด์เรซิน	พอลิพรอพิลีน	พอลิสไตรีน	พอลิเอทิลีน เทเรฟทาเลต
(1) ฟีนอล	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ต้องไม่พบ	-	-	-	-
(2) ฟอร์แมลดีไฮด์	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ต้องไม่พบ	-	-	-	-
(3) พลวง	-	-	-	-	0.05	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.025
(4) เจอร์เมเนียม	-	-	-	-	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.05
(5) โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
(6) โพแทสเซียมเปอร์แมงกาเนต ที่ใช้ทำปฏิกิริยา	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	5	5	5	5
(7) สารตกค้างที่ระเหยได้ในน้ำ (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง เกิน 5)	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	-	-	-	-	-
(8) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในกรดอะซีติกความเข้มข้นร้อยละ 4 (กรณีอาหารที่มีค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 5)	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	15	15	15	15
(9) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในแอลกอฮอล์ ความเข้มข้นร้อยละ 20 (กรณีอาหารที่มีแอลกอฮอล์)	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	-	-	-	-	-

3

ตารางที่ 2 คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย (ต่อ)

ชนิดพลาสติก * / รายละเอียด	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 ลูกบาศก์เดซิเมตรของสารละลาย)														
												ชนิดพลาสติกที่ใช้บรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นม ซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิด			
	พอลิไวนิลคลอไรด์	พอลิเอทิลีน พอลิพรอพิลีน	พอลิสไตรีน	พอลิไวนิลิดีนคลอไรด์	พอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต	พอลิคาร์บอเนต	ไนลอน (พีเอ)	พอลิไวนิลแอลกอฮอล์	พอลิเมทิลเมทาคริเลต	พอลิเมทิลเพนทีน	เมลามีน ***	พอลิเอทิลีน หรือ เอทิลีน 1-แอลคีน โคพอลิเมอร์ไรซด์เรซิน	พอลิพรอพิลีน	พอลิสไตรีน	พอลิเอทิลีน เทเรฟทาเลต
(10) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในนอร์มัลเฮปเทน (กรณีไขมัน น้ำมัน และอาหารที่มีไขมัน)	150	150 30**	240	30	30	30	30	30	30	120	-	75 ****	-	-	-
(11) บิสฟีนอลเอ (ฟีนอลและ พี-ที-บิวทิลฟีนอล) ที่สกัดด้วยน้ำ (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง เกิน 5)	-	-	-	-	-	2.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(12) บิสฟีนอลเอ (ฟีนอลและ พี-ที-บิวทิลฟีนอล) ที่สกัดด้วยกรดอะซีติกความเข้มข้นร้อยละ 4 (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 5)	-	-	-	-	-	2.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(13) บิสฟีนอล เอ (ฟีนอลและ พี-ที-บิวทิลฟีนอล) ที่สกัดด้วยเอทานอลความเข้มข้นร้อยละ 20 (กรณีอาหารที่มีแอลกอฮอล์)	-	-	-	-	-	2.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(14) บิสฟีนอล เอ (ฟีนอลและ พี-ที-บิวทิลฟีนอล) ที่สกัดด้วยนอร์มัลเฮปเทน (กรณีไขมัน น้ำมัน และอาหารที่มีไขมัน)	-	-	-	-	-	2.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(15) แคโพรแลกแทม	-	-	-	-	-	-	15	-	-	-	-	-	-	-	-
(16) เมทาคริเลต	-	-	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	-	-	-

หมายเหตุ : - ไม่ต้องวิเคราะห์ตามรายการนั้น

* พลาสติกชนิดอื่นที่ยังมิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นสมควร

** กรณีใช้งานที่อุณหภูมิสูงกว่า 100 องศาเซลเซียส

*** กรณีใช้งานที่อุณหภูมิสูงกว่า 100 องศาเซลเซียส ให้วิเคราะห์ที่อุณหภูมิ 95 องศาเซลเซียส เวลา 30 นาที

**** สำหรับนมและผลิตภัณฑ์นมชนิดที่เป็นครีม

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๙

เรื่อง อาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง อาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า (Bovine Spongiform Encephalopathy) ชื่อย่อว่า BSE

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๗) (๘) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๐) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามนำเข้าหรือจำหน่าย ลงวันที่ ๒๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๗๑) พ.ศ. ๒๕๔๖ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๐) พ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๒๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๖

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๗๕) พ.ศ. ๒๕๔๖ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๗๑) พ.ศ. ๒๕๔๖ ลงวันที่ ๒๔ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๖

ข้อ ๒ ให้อาหารที่เป็นผลผลิตจากโคและผลิตภัณฑ์ที่ได้จากโค ที่มีแหล่งกำเนิดจากประเทศที่มีความเสี่ยงจากการเกิดโรควัวบ้า ได้แก่ สหราชอาณาจักร โปรตุเกส ฝรั่งเศส ไอร์แลนด์ สวิตเซอร์แลนด์ เบลเยี่ยม สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนี เนเธอร์แลนด์ เดนมาร์ก อิตาลี ลิกเตนสไตน์ ลักเซมเบิร์ก สเปน สาธารณรัฐเช็ก กรีซ ญี่ปุ่น สาธารณรัฐสโลวัก สาธารณรัฐสโลวีเนีย สาธารณรัฐออสเตรีย สาธารณรัฐฟินแลนด์ สาธารณรัฐอิสราเอล สาธารณรัฐโปแลนด์ แคนาดา และสหรัฐอเมริกา เป็นอาหารที่ห้ามนำเข้าหรือจำหน่าย ยกเว้น

(๑) นมและผลิตภัณฑ์นม

(๒) หนังสัตว์

(๓) เจลาตินและคอลลาเจนจากหนังสัตว์

(๔) เจลาตินและคอลลาเจนจากกระดูก โดยต้องปฏิบัติตามข้อ ๓ (๑)

(๕) ไขมันสกัดที่ไม่มีโปรตีน (protein-free tallow) ที่มีสิ่งปนเปื้อนที่ไม่ละลาย ไม่เกินร้อยละ ๐.๑๕ โดยน้ำหนัก และอนุพันธ์ของไขมันสกัดดังกล่าว โดยต้องปฏิบัติตาม ข้อ ๓ (๒)

(๖) ไดแคลเซียมฟอสเฟตที่ไม่มีโปรตีนหรือไขมัน โดยต้องปฏิบัติตามข้อ ๓ (๓)

(๗) เนื้อโคถอดกระดูกรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อโคถอดกระดูก ซึ่งได้จากโคที่มีอายุน้อยกว่าหรือเท่ากับ ๓๐ เดือน ที่ผ่านกระบวนการทำให้สลบ (stunning process) ก่อนฆ่า โดยที่ไม่ทำให้สมองฉีกขาดและกระจาย เช่น ไม่ใช้วิธีการอัดอากาศหรือแก๊สเข้าไปในสมอง (injecting compressed air or gas into the cranial cavity) หรือการเจาะสมอง (pithing process) และต้องมาจากสัตว์ที่ผ่านการตรวจก่อนฆ่า (ante-mortem) และการตรวจซาก เครื่องใน ภายหลังการฆ่า (post mortem) โดยผลการตรวจต้องไม่พบว่าเป็นโรควัวบ้าหรืออยู่ในข่ายสงสัยว่าเป็นโรควัวบ้า และในกระบวนการฆ่าต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อเยื่อที่ระบุอยู่ในบัญชี ตามมาตรา ๒.๓.๑๓.๑๓ ของ OIE Terrestrial Animal Health Code 2005 (เนื้อเยื่อที่มีความเสี่ยงต่อโรควัวบ้า เช่น สมอง ต่อมทอนซิน ไขสันหลัง นัยน์ตา เป็นต้น) โดยต้องปฏิบัติตามข้อ ๔

(๘) เลือดโคและผลิตภัณฑ์พลอยได้จากเลือดโค (blood and blood by-products) จากโคที่ผ่านกระบวนการทำให้สลบ (stunning process) ก่อนฆ่า โดยที่ไม่ทำให้สมองฉีกขาดและกระจาย เช่น ไม่ใช้วิธีการอัดอากาศหรือแก๊สเข้าไปในสมอง (injecting compressed air or gas into the cranial cavity) หรือการเจาะสมอง (pithing process) โดยต้องปฏิบัติตามข้อ ๔

ข้อ ๓ การนำเข้าอาหารตามข้อ ๒ (๔) (๕) และ (๖) ต้องมีหนังสือรับรองจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต ทุกครั้งที่นำเข้า ซึ่งต้องระบุสาระสำคัญอย่างน้อยดังนี้

(๑) กรณีอาหารตามข้อ ๒ (๔) หนังสือรับรองนั้นต้องระบุแหล่งกำเนิดของกระดูก และต้องระบุสาระสำคัญดังต่อไปนี้ด้วย

(ก) วัตถุดิบไม่มีส่วนของกะโหลก (skulls) กระดูกสันหลัง (vertebrae) และไขสันหลัง (spinal cord)

(ข) ผ่านกระบวนการลดสารก่อโรคโดยใช้สารละลายด่าง (alkaline process หรือ acid-alkaline process) โดยจะต้องผ่านความร้อนที่อุณหภูมิไม่น้อยกว่า ๑๓๘ องศาเซลเซียส เวลาไม่ต่ำกว่า ๔ วินาที หรือวิธีอื่น ๆ ที่มีหลักฐานว่ามีมาตรฐานเท่าเทียมกับวิธีดังกล่าวข้างต้น

(๒) กรณีอาหารตามข้อ ๒ (๕) หนังสือรับรองนั้นต้องระบุว่ามีสิ่งปนเปื้อนที่ไม่ละลายไม่เกินร้อยละ ๐.๑๕ โดยน้ำหนัก

(๓) กรณีอาหารตามข้อ ๒ (๖) หนังสือรับรองนั้นต้องระบุว่าไม่มีโปรตีนหรือไขมันเป็นองค์ประกอบ

ข้อ ๔ การนำเข้าอาหารตามข้อ ๒ (๗) และ (๘) ผู้นำเข้าต้อง

(๑) ปฏิบัติตามข้อกำหนดและเงื่อนไขการนำเข้า (Import Requirement) ที่กรมปศุสัตว์กำหนด โดยมีหลักฐานเป็นหนังสือแสดง

(๒) มีหนังสือรับรองว่าผ่านการตรวจประเมินเกี่ยวกับวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร จากคณะผู้ตรวจประเมินที่ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่จากกรมปศุสัตว์และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๓) มีหนังสือรับรองความปลอดภัย (Health Certificate) จากหน่วยงานของรัฐ ที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐ ที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต แสดงต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้าทุกครั้งที่นำเข้า

ข้อ ๕ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ มกราคม พ.ศ. ๒๕๔๙
อนุทิน ชาญวีรกูล
รัฐมนตรีช่วยว่าการฯ ปฏิบัติราชการแทน
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๙

เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา
ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงและยกระดับมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ เพื่อให้เหมาะสมและมีความมั่นใจในการประกันคุณภาพหรือมาตรฐาน เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๖) และ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ เป็นอาหารที่กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารเป็นการเฉพาะ

ข้อ ๒ ให้ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ได้แก่ นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม นมเปรี้ยว และ ให้หมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่ผลิตจากนมของสัตว์อื่นที่นำมาบริโภคในลักษณะที่เป็นนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

ข้อ ๓ ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๔ ผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์เพื่อจำหน่าย จะต้องนำเข้าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจากสถานที่ผลิตที่ผ่านการตรวจประเมินจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือองค์กรหรือหน่วยงานที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดว่าเป็นสถานที่ผลิตที่มีมาตรฐานการผลิตเป็นไปตามวิธีการผลิต เครื่องมือ

เครื่องใช้ และการเก็บรักษาอาหาร ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ หรือจัดให้มีใบรับรองสถานที่ผลิตสำหรับนำเข้า ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

ในกรณีที่มีเหตุผลหรือความจำเป็นในการทวนสอบระบบความปลอดภัยของอาหารเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอาจกำหนดให้สถานที่ผลิตตามวรรคหนึ่ง ต้องผ่านการตรวจประเมินจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือองค์กรหรือหน่วยงานที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

ข้อ ๕ ให้ผู้รับใบอนุญาตผลิต นำเข้า หรือใบสำคัญการใช้ฉลากผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามข้อ ๓ หรือข้อ ๔ แล้วแต่กรณี ภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๖ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๙
อนุทิน ชาญวีรกูล
รัฐมนตรีช่วยว่าการ ฯ ปฏิบัติราชการแทน
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ 298) พ.ศ. 2549

เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

การผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ จะต้องมีการกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวนั้นจะต้องคำนึงถึงสิ่งต่างๆ ดังต่อไปนี้

หมวดที่	หัวข้อ	เนื้อหา
1	สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียงต้องอยู่ในที่ที่เหมาะสม ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ที่ผลิต หากไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนดังกล่าว โดยต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้ 1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบสะอาด ไม่ปล่อยให้มีการสะสมสิ่งที่ไม่ใช้แล้วหรือสิ่งปฏิกูล อันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่างๆขึ้นได้ 1.1.2 อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ 1.1.3 ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ 1.1.4 บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขัง แฉะ และสกปรก มีท่อหรือทางระบายน้ำเพื่อให้ไหลลงสู่ระบบบำบัดน้ำทิ้งก่อนลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ 1.1.5 กรณีที่ใช้น้ำนมดิบเป็นวัตถุดิบ ต้องมีบริเวณล้างรถและอุปกรณ์ขนส่งน้ำนมดิบ ที่มีพื้นคงทน เรียบ ลาดเอียง ไม่มีน้ำขัง 1.2 อาคารผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ อย่างน้อยต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้ 1.2.1 มีการออกแบบและก่อสร้างมั่นคง พื้น ผนัง และเพดาน ของอาคารสถานที่ผลิตก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ไม่ดูดซับน้ำ ลาดเอียง ไม่มีน้ำขัง 1.2.2 มีขนาดและพื้นที่เพียงพอในการปฏิบัติงาน 1.2.3 เป็นอาคารสำหรับผลิตอาหารเท่านั้น และมีการแยกการปฏิบัติงานสำหรับสายงานการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่างๆให้เป็นสัดส่วน

หมวดที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		1.2.4 มีการจัดพื้นที่ให้เป็นไปตามสายงานการผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม 1.2.5 แยกที่พักอาศัย ห้องน้ำ ห้องส้วม ออกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกับบริเวณผลิต 1.2.6 สะดวกในการปฏิบัติงานและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี ไม่ชำรุด และถูกสุขลักษณะ 1.2.7 สามารถป้องกันสัตว์ แมลง ไม่ให้เข้าในบริเวณผลิต 1.2.8 ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต 1.2.9 มีทางระบายน้ำทิ้งที่ออกแบบเพื่อรองรับปริมาณน้ำทิ้งที่เกิดจากการผลิตในบริเวณนั้นๆได้เพียงพอ 1.2.10 มีการถ่ายเทอากาศที่ดีและเพียงพอ 1.2.11 มีระบบแสงสว่างที่เพียงพอและมีฝาครอบหลอดไฟในบริเวณผลิตที่เป็นจุดเสี่ยงต่อการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ 1.2.12 ภายในอาคารผลิต อย่างน้อยต้องประกอบด้วย 1.2.12.1 ห้องหรือบริเวณรับและเก็บรักษาน้ำนมดิบ กรณีใช้น้ำนมดิบเป็นวัตถุดิบ ทั้งนี้ถังเก็บน้ำนมดิบอาจตั้งอยู่นอกอาคาร 1.2.12.2 ห้องหรือบริเวณเก็บวัตถุดิบ ส่วนผสมที่ใช้ในการผลิต รวมทั้งบรรจุภัณฑ์ พื้นต้องแห้ง มีชั้นหรือยกพื้นรองรับ 1.2.12.3 ห้องหรือบริเวณเตรียมวัตถุดิบและปรุงผสม (กรณีการผลิตนมที่มีการปรุงแต่ง) 1.2.12.4 ห้องหรือบริเวณเตรียมเชื้อ (กรณีผลิตนมเปรี้ยว) 1.2.12.5 ห้องหรือบริเวณพาสเจอร์ไรส์ 1.2.12.6 ห้องหรือบริเวณบรรจุ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกอย่างมีประสิทธิภาพ ไม่เป็นทางเดินผ่านไปยังบริเวณหรือห้องอื่นๆ มีภาชนะรองรับผลิตภัณฑ์ที่บรรจุแล้ว โดยมีระดับสูงจากพื้นปฏิบัติงาน 1.2.12.7 ห้องเย็นหรือตู้เย็นสำหรับเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป มีชั้นหรือยกพื้นรองรับ เพื่อให้ความเย็นไหลเวียนได้อย่างทั่วถึง 1.2.12.8 ห้องหรือบริเวณล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ แล้วแต่กรณี 1.2.12.9 ห้องหรือบริเวณล้างและฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์การผลิต 1.2.12.10 ห้องหรือบริเวณสำหรับอุปกรณ์ล้างแบบระบบปิด (Clean In Place, CIP) 1.2.12.11 ห้องหรือบริเวณเก็บอุปกรณ์การผลิตที่ล้างทำความสะอาดแล้ว 1.2.12.12 ห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำนม ที่มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนสู่บริเวณผลิต 1.2.12.13 ห้องหรือบริเวณเก็บสารเคมีที่ไม่ใช้ในอาหาร ให้จัดแยกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับสารเคมีที่ใช้ในอาหาร 1.2.12.14 ห้องหรือบริเวณเปลี่ยนเสื้อผ้าและเก็บของใช้ส่วนตัวของพนักงาน

3

หมวดที่	หัวข้อ	เนื้อหา
2	เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต	2.1 มีการออกแบบ อย่างน้อยต้องมีลักษณะดังนี้ 2.1.1 ผิวหน้าของเครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่สัมผัสโดยตรงกับน้ำนม ต้องมีผิวเรียบ ทำจากวัสดุที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย 2.1.2 ปั๊ม ข้อต่อ วาล์ว ซีล ประเก็นต่างๆ ที่สัมผัสน้ำนม ต้องออกแบบให้ง่ายต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ 2.1.3 ท่อส่งน้ำนมต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ ภายในท่อไม่มีจุดอับหรือซอกมุม ซึ่งจะทำให้สิ่งสกปรกสะสมยากต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ 2.1.4 ถังบรรจุน้ำนมต้องออกแบบให้มีพื้นถังลาดเอียง สามารถระบายของเหลวออกได้ทั้งหมดและป้องกันการปนเปื้อน 2.2 มีการติดตั้งเครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ในตำแหน่งที่เหมาะสม เป็นไปตามสายงานการผลิตแต่ละประเภท เป็นสัดส่วน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ง่ายต่อการปฏิบัติงาน การตรวจสอบ ทำความสะอาด และซ่อมบำรุง 2.3 มีจำนวนเพียงพอและเป็นชนิดที่เหมาะสมกับการผลิต ใช้งานได้ มีความเที่ยงตรง แม่นยำ ซึ่งอย่างน้อยต้องประกอบด้วย 2.3.1 อุปกรณ์การรับน้ำนมดิบ (กรณีใช้น้ำนมดิบเป็นวัตถุดิบในการผลิต) 2.3.2 เครื่องหรืออุปกรณ์ตวง หรือเครื่องชั่ง 2.3.3 เครื่องหรืออุปกรณ์กรอง 2.3.4 เครื่องหรืออุปกรณ์ลดอุณหภูมิน้ำนมดิบ (กรณีใช้น้ำนมดิบเป็นวัตถุดิบในการผลิต) 2.3.5 ถังเก็บรักษาน้ำนมดิบที่สามารถรักษาอุณหภูมิได้ไม่เกิน 8°C ตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา พร้อมอุปกรณ์วัดอุณหภูมิ 2.3.6 เครื่องหรืออุปกรณ์การปรุงผสมหรือเครื่องโฮโมจีไนส์เซอร์ แล้วแต่กรณี 2.3.7 เครื่องฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรส์ พร้อมอุปกรณ์วัดอุณหภูมิ บันทึกอุณหภูมิ และอุปกรณ์กวน กรณีฆ่าเชื้อน้ำนมดิบโดยวิธีไม่ต่อเนื่อง 2.3.8 อุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลของน้ำนม (Flow Diversion Device, FDD) พร้อมอุปกรณ์วัดอุณหภูมิ บันทึกอุณหภูมิ กรณีฆ่าเชื้อน้ำนมดิบโดยวิธีต่อเนื่อง พร้อมระบบเตือนกรณีอุณหภูมิไม่ได้ตามกำหนด และมีมาตรการป้องกันการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิในอุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลของน้ำนม 2.3.9 ถังบ่มหรือถังหมัก (Fermented Tank) (กรณีผลิตนมเปรี้ยว)

หมวดที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		2.3.10 เครื่องหรืออุปกรณ์ล้างทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ 2.3.11 ถังรอบรรจุต้องมีฝาปิด ฝาถังลาดเอียง สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อภายในแบบระบบปิด พร้อมอุปกรณ์วัดอุณหภูมิ และสามารถรักษาอุณหภูมิของน้ำนมหรือผลิตภัณฑ์ไว้ได้ไม่เกินข้อกำหนด 2.3.12 เครื่องบรรจุและปิดผนึกอัตโนมัติ 2.3.13 เครื่องหรืออุปกรณ์ประทับตราวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ 2.3.14 เครื่องหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อแบบระบบปิด (CIP) 2.3.15 เครื่องหรืออุปกรณ์สำหรับปรับคุณภาพน้ำ 2.3.16 เครื่องมือวัดอุณหภูมิและนาฬิกาจับเวลา แล้วแต่กรณี
3	การควบคุมกระบวนการผลิต	การดำเนินการทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามสุขลักษณะการผลิตที่ดี ตั้งแต่การตรวจรับ การเก็บรักษาวัตถุดิบ ส่วนผสมในการผลิต และบรรจุภัณฑ์ การปรุงผสม การฆ่าเชื้อ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่รอการบรรจุ การบรรจุ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การขนย้ายระหว่างการผลิต และการขนส่งผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ดังนี้ 3.1 การรับวัตถุดิบ ส่วนผสมในการผลิต และบรรจุภัณฑ์ 3.1.1 วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิต 3.1.1.1 มีการคัดเลือกด้านคุณภาพและความปลอดภัย เพื่อให้เหมาะสมในการผลิตอาหารสำหรับการบริโภค ตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ 3.1.1.2 เก็บตัวอย่างน้ำนมดิบตรวจวิเคราะห์คุณภาพ ด้านเคมี กายภาพ จุลินทรีย์ ทุกครั้งก่อนใช้ผลิต 3.1.1.3 เก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์วัตถุดิบอื่นๆ โดยห้องปฏิบัติการที่ได้มาตรฐานอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนแปลงแหล่งซื้อก่อนนำไปใช้ในการผลิต เพื่อเป็นข้อมูลในการตัดสินใจสำหรับการนำไปใช้ผลิต 3.1.1.4 เก็บไว้ภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนได้ โดยมีการเสื่อมสลายน้อยที่สุด มีการหมุนเวียนไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ ตามหลักเก็บก่อนใช้ก่อน 3.1.1.5 มีชั้นหรือยกพื้นรองรับ

หมวดที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		3.1.2 บรรจุภัณฑ์ 3.1.2.1 ต้องทำจากวัสดุที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อกำหนดของบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ 3.1.2.2 มีการตรวจสภาพเบื้องต้น ไม่มีตำหนิ อยู่ในหีบห่อที่สะอาด ป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง ก่อนนำไปใช้จะต้องทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อ และนำไปใช้บรรจุทันที มีการตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ของบรรจุภัณฑ์อย่างสม่ำเสมอเพื่อยืนยันประสิทธิภาพการทำความสะอาดหรือการฆ่าเชื้อ 3.1.2.3 มีชั้นหรือยกพื้นรองรับ 3.2 การควบคุมระหว่างกระบวนการผลิต 3.2.1 การปรุงผสม (กรณีที่มีการปรุงผสม) 3.2.1.1 มีการตรวจสอบการปรุงผสมว่าเป็นไปตามสูตร ส่วนผสมที่กำหนดไว้ โดยเก็บรักษาภายใต้สภาวะที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนและการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ 3.2.2 การพาสเจอร์ไรส์ 3.2.2.1 มีการควบคุมกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ โดยใช้อุณหภูมิและเวลาตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องหรือให้เป็นไปตามหลักวิชาการที่ยอมรับและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค พร้อมบันทึกผล 3.2.2.2 มีการทวนสอบประสิทธิภาพการพาสเจอร์ไรส์ทุกครั้งภายหลังการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ และบันทึกผล 3.2.2.3 กรณีใช้อุปกรณ์ฆ่าเชื้อระบบแผ่นแลกเปลี่ยนความร้อน ต้องควบคุมความดันของน้ำนมที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว ให้สูงกว่าน้ำนมดิบในส่วน Regenerative Section หรือมีมาตรการอื่นที่เทียบเท่า 3.2.3 การบรรจุ 3.2.3.1 บรรจุและปิดผนึกทันทีด้วยเครื่องบรรจุอัตโนมัติ 3.2.3.2 ตรวจพินิจสภาพความเรียบร้อยของบรรจุภัณฑ์ภายหลังการบรรจุ รวมทั้งความถูกต้องของฉลาก 3.2.3.3 อุณหภูมิของน้ำนมที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วระหว่างบรรจุ จนกระทั่งนำเข้าเก็บรักษาในห้องเย็น ไม่สูงกว่าอุณหภูมิตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องหรือให้เป็นไปตามหลักวิชาการที่ยอมรับและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค พร้อมบันทึกผล

หมวดที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		3.3 ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป 3.3.1 การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป สามารถป้องกันการปนเปื้อนและป้องกันการเสื่อมสลายของผลิตภัณฑ์ โดยอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ระหว่างเก็บรักษาต้องไม่สูงกว่าอุณหภูมิตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องหรือให้เป็นไปตามหลักวิชาการที่ยอมรับ และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค พร้อมบันทึกผล 3.3.2 การขนส่ง พาหนะที่ใช้ขนส่งผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และสามารถควบคุมอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง หรือให้เป็นไปตามหลักวิชาการที่ยอมรับและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค พร้อมบันทึกผล กรณีใช้น้ำแข็งจะต้องเป็นน้ำแข็งที่สะอาด มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำแข็ง 3.3.3 การควบคุมคุณภาพต้องเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ ด้านเคมี ด้านกายภาพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และด้านจุลินทรีย์ อย่างน้อยทุก 6 เดือน โดยห้องปฏิบัติการที่ได้มาตรฐาน พร้อมทั้งมีการตรวจเฝ้าระวังตนเอง (in-house control) ตามความเหมาะสม เพื่อตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์มีคุณภาพตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง 3.4 ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการขนถ่ายวัตถุดิบ ส่วนผสมในการผลิตในระหว่างกระบวนการผลิต รวมทั้งผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ต้องอยู่ในสภาพที่เหมาะสม และไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน 3.5 มีการเก็บและบ่งชี้ชนิดของวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์ที่ต้องผ่านกระบวนการผลิตซ้ำ (reprocess) หรือผลิตภัณฑ์ที่รอทำลายอย่างชัดเจน 3.6 น้ำที่สัมผัสอาหารในกระบวนการผลิตต้องเป็นน้ำสะอาด มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภค ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ 3.7 ไอน้ำที่สัมผัสกับอาหารต้องทำจากน้ำสะอาด มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ 3.8 ต้องมีมาตรการจัดการน้ำนมดิบ ผลิตภัณฑ์ที่อยู่ระหว่างกระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์สุดท้ายอย่างเหมาะสม ในกรณีที่ไฟฟ้าดับ ทั้งนี้หากมีการใช้น้ำแข็งรักษาความเย็น ต้องไม่ให้สัมผัสอาหารโดยตรง และน้ำแข็งที่ใช้ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำแข็ง

7

หมวดที่	หัวข้อ	เนื้อหา
4	การทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และการบำรุงรักษา	สารที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต โดยเฉพาะภาชนะบรรจุ ต้องมีข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการใช้ ความเข้มข้น อุณหภูมิที่ใช้ ระยะเวลาที่สารนั้นสัมผัสกับพื้นผิวที่ต้องการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ รวมทั้งต้องมีการทดสอบว่าข้อมูลดังกล่าวมีประสิทธิภาพในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ดังต่อไปนี้ 4.1 การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ 4.1.1 มีเอกสารแสดงขั้นตอนการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อของเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการผลิต รวมทั้งภาชนะบรรจุ 4.1.2 สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาด ฆ่าเชื้อเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ต้องมีข้อมูลเกี่ยวกับชนิดของสารเคมี วิธีใช้ ความเข้มข้น อุณหภูมิที่ใช้ ระยะเวลาในการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ 4.1.3 มีการฆ่าเชื้อ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ 4.1.4 มีการตรวจสอบประสิทธิภาพการล้างทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และการตกค้างของสารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ 4.1.5 มีการเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อแล้วให้เป็นสัดส่วนและห่างจากที่ที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนซ้ำ 4.1.6 การลำเลียง ขนส่งภาชนะ และอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้ว ต้องสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้ 4.1.7 การใช้สารเคมี ตลอดจนสารเคมีที่ใช้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัย มีฉลากภาษาไทยกำกับ สารเคมีที่ใช้ต้องมีมาตรการควบคุมสำหรับนำไปใช้อย่างปลอดภัย 4.2 มีแผนงานบำรุงรักษา เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และการสอบเทียบอุปกรณ์ที่จำเป็นในการผลิตอย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ
5	การสุขาภิบาล	ผู้ผลิตต้องดำเนินการเกี่ยวกับสุขาภิบาล ดังต่อไปนี้ 5.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตสำหรับวัตถุประสงค์อื่นๆ ต้องสะอาด มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็น มีปริมาณเพียงพอ และมีสัญลักษณ์แยกประเภทน้ำใช้สัมผัสอาหารหรือน้ำใช้ในสถานที่ผลิตอย่างชัดเจน 5.2 มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีวิธีการกำจัดที่เหมาะสม 5.3 จัดให้มีทางระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร 5.4 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม มีจำนวนเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงานและถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมือครบถ้วน ถูกสุขลักษณะและใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ 5.5 อ่างล้างมือบริเวณผลิตมีจำนวนเพียงพอและติดตั้งในบริเวณที่เหมาะสมต่อการใช้งาน มีอุปกรณ์ในการล้างมือครบถ้วน และมีอุปกรณ์ทำให้มือแห้งและใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ 5.6 ไม่มีสัตว์เลี้ยงในอาคารผลิตและมีระบบควบคุมป้องกันสัตว์ แมลง ที่มีประสิทธิภาพ

หมวดที่	หัวข้อ	เนื้อหา
6	สุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงานและบุคลากร	6.1 ผู้ปฏิบัติงานและบุคลากรในบริเวณผลิตต้อง 6.1.1 ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคน่ารังเกียจตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง ฉบับที่ 1 (พ.ศ.2522) หรือมีบาดแผลที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร และมีข้อกำหนดสำหรับผู้ปฏิบัติที่มีอาการของโรค 6.1.2 มีการตรวจสุขภาพประจำปี อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง 6.1.3 แต่งกายสะอาด ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่ใส่เครื่องประดับ 6.1.4 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน ภายหลังจากสัมผัสสิ่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และภายหลังจากใช้ห้องน้ำและห้องส้วม โดยเฉพาะผู้ปฏิบัติงานรับน้ำนมดิบ ปรุงผสม เติมเชื้อนมเปรี้ยว และบรรจุ 6.1.5 สวมถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาดถูกสุขลักษณะ สำหรับการปฏิบัติบางขั้นตอนที่ไม่ต้องสวมถุงมือ ต้องล้างมือ เล็บ แขน ให้สะอาดก่อนการผลิตทุกครั้ง 6.1.6 สวมหมวก ตาข่ายหรือผ้าคลุมผม ผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปาก ขณะปฏิบัติงาน 6.1.7 มีมาตรการจัดการรองเท้าบางจุดการทำงานที่เหมาะสม เช่น เปลี่ยนใช้รองเท้าเฉพาะบริเวณ หรือจุ่มรองเท้าในน้ำยาฆ่าเชื้อโรคก่อนเข้าสู่บริเวณผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ 6.1.8 ไม่บริโภคอาหาร สูบบุหรี่ ในขณะปฏิบัติงาน หรือมีพฤติกรรมขณะปฏิบัติงานที่น่ารังเกียจอื่นๆ ที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร 6.1.9 มีการฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไป และความรู้ทั่วไปในการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวตามความเหมาะสม 6.2 ผู้ควบคุมการผลิต ต้องมีคุณสมบัติและความรู้เกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ตามความเหมาะสม ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด 6.3 มีข้อกำหนดด้านสุขลักษณะหรือมาตรการสำหรับผู้เยี่ยมชมและผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต อย่างน้อยต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด 6.1.1-6.1.8

หมวดที่	หัวข้อ	เนื้อหา
7.	บันทึกและรายงานผล	ผู้ผลิตต้องมีบันทึก รายงานต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการผลิต อย่างน้อยดังต่อไปนี้ โดยเก็บรักษาไว้ ณ สถานที่ผลิต เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 6 เดือน 7.1 ผลการตรวจวิเคราะห์น้ำนมดิบ วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิต บรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป 7.2 ผลการตรวจวิเคราะห์น้ำที่สัมผัสอาหารและที่ใช้เป็นส่วนผสมในกระบวนการผลิต 7.3 การชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิต 7.4 อุณหภูมิและเวลาในการเก็บรักษาน้ำนมดิบ การปรุงผสม การบ่ม แล้วแต่กรณี การพาสเจอร์ไรส์ การเก็บเพื่อรอบรรจุ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป และการขนส่ง 7.5 ผลการทวนสอบประสิทธิภาพการพาสเจอร์ไรส์ 7.6 ชนิดและปริมาณการผลิตประจำวันของผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปและวิธีการเรียกคืนสินค้า 7.7 ชนิดและความเข้มข้นของสารเคมี อุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องจักรในการผลิต และผลการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมี 7.8 ผลการตรวจสอบประสิทธิภาพการล้างทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต 7.9 ผลการตรวจสภาพความพร้อม การทำงานของเครื่องจักร อุปกรณ์ โดยเฉพาะอุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลของน้ำนม (กรณีใช้อุปกรณ์พาสเจอร์ไรส์แบบต่อเนื่อง) ทุกครั้งก่อนการผลิต 7.10 ผลการตรวจสอบสภาพของเครื่องจักรและอุปกรณ์ต่างๆ ตามแผนงานบำรุงรักษาที่กำหนด 7.11 การสอบเทียบเครื่องมือวัดอุณหภูมิ นาฬิกา เครื่องชั่ง ตวง วัด ที่ใช้ในกระบวนการผลิต 7.12 ผลการตรวจสุขภาพประจำปีผู้ปฏิบัติงาน และประวัติหรือรายงานการฝึกอบรมของผู้ปฏิบัติงาน

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๙๙) พ.ศ. ๒๕๔๙

เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) และ (๕) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๒ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๘) พ.ศ. ๒๕๔๖ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด ลงวันที่ ๒๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๔๖ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๒ ให้อาหารทุกชนิดมีมาตรฐาน โดยตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี ดังต่อไปนี้

(๑) คลอแรมเฟนิคอลและเกลือของสารนี้ (Chloramphenicol and its salts)

(๒) ไนโทรฟิวราโซนและเกลือของสารนี้ (Nitrofurazone and its salts)

(๓) ไนโทรฟิวแรนโทอินและเกลือของสารนี้ (Nitrofurantoin and its salts)

(๔) ฟิวราโซลิโดนและเกลือของสารนี้ (Furazolidone and its salts)

(๕) ฟิวแรลทาโดนและเกลือของสารนี้ (Furaltadone and its salts)

(๖) มาลาไคต์ กรีน และเกลือของสารนี้ (Malachite Green and its salts)

สารเคมีตาม (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) และ (๖) ให้รวมถึงสารในกระบวนการสร้างและสลาย (metabolites) ของสารดังกล่าวด้วย"

ข้อ ๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๙

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีช่วยว่าการ ฯ ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๐๐) พ.ศ. ๒๕๔๙

เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๘) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ลงวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๕ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๗๐) พ.ศ. ๒๕๔๖ เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ลงวันที่ ๑๒ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๖ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๗๘) พ.ศ. ๒๕๔๖ เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ลงวันที่ ๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๖

ข้อ ๒ ให้ข้าราชการซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิด ตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) ปลัดกระทรวงสาธารณสุข

(๒) รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข

(๓) ผู้ตรวจราชการกระทรวงสาธารณสุข

(๔) สาธารณสุขนิเทศก์

ข้อ ๓ ให้ข้าราชการสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งดำรงตำแหน่งดังต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิด ตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(๒) รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(๓) นักวิชาการอาหารและยา ๑๐ ชช. ด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ด้านสาธารณสุข

(๔) นักวิชาการอาหารและยา ๑๐ ชช. ด้านความปลอดภัยและประสิทธิผลของผลิตภัณฑ์และการใช้ผลิตภัณฑ์ด้านสาธารณสุข

(๕) นักวิชาการอาหารและยา ๙ ชช. ด้านมาตรฐานอาหาร

(๖) นักวิชาการอาหารและยา ๙ ชช. ด้านความปลอดภัยของอาหารและการบริโภคอาหาร

(๗) นักวิชาการอาหารและยา ๙ ชช. ด้านพัฒนาระบบการคุ้มครองผู้บริโภคผลิตภัณฑ์ด้านสาธารณสุข

(๘) ผู้อำนวยการกองควบคุมอาหาร

(๙) ผู้อำนวยการกองงานด่านอาหารและยา

(๑๐) ผู้อำนวยการกองแผนงานและวิชาการ

(๑๑) ผู้อำนวยการกองส่งเสริมงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น

(๑๒) นักวิชาการอาหารและยา สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๑๓) เภสัชกร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๔ ให้ข้าราชการกรมควบคุมโรค ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิด ตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) อธิบดีกรมควบคุมโรค

(๒) รองอธิบดีกรมควบคุมโรค

(๓) ผู้อำนวยการสำนักโรคติดต่อทั่วไป

(๔) หัวหน้ากลุ่มโรคติดต่อระหว่างประเทศ สำนักโรคติดต่อทั่วไป

(๕) นายแพทย์ นักวิชาการสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป สังกัดด่านควบคุมโรคติดต่อสำนักโรคติดต่อทั่วไป

(๖) ผู้อำนวยการสำนักโรคไม่ติดต่อ

(๗) หัวหน้ากลุ่มควบคุมการบริโภคยาสูบและเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ สำนักโรคไม่ติดต่อ

(๘) นายแพทย์ นักวิชาการสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป สำนักโรคไม่ติดต่อ

(๙) ผู้อำนวยการสำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ ๑-๑๒

(๑๐) นายแพทย์ นักวิชาการสาธารณสุข ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ ๑-๑๒

ข้อ ๕ ให้ข้าราชการกรมอนามัย ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิด ตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) อธิบดีกรมอนามัย

(๒) รองอธิบดีกรมอนามัย

(๓) นักวิชาการสุขาภิบาล ๑๐ ชช. (ด้านสุขาภิบาล)

(๔) นักวิชาการสาธารณสุข ๑๐ ชช. (ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม)

(๕) ผู้อำนวยการสำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม

(๖) ผู้อำนวยการกองโภชนาการ

(๗) ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

(๘) นักวิชาการสาธารณสุขตั้งแต่ระดับ ๕ ขึ้นไป กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

(๙) ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมสุขภาพ

(๑๐) นักวิชาการสาธารณสุขตั้งแต่ระดับ ๕ ขึ้นไป ประจำกลุ่มอนามัยแม่และเด็ก สำนักส่งเสริมสุขภาพ

(๑๑) ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๑-๑๒ เฉพาะในเขตจังหวัดที่ตนมีอำนาจดูแลและรับผิดชอบในการปฏิบัติราชการ

(๑๒) นักวิชาการสาธารณสุขตั้งแต่ระดับ ๕ ขึ้นไป กลุ่มพัฒนาการส่งเสริมสุขภาพและพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม ศูนย์อนามัยที่ ๑-๑๒ ที่ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๑-๑๒ มอบหมาย เฉพาะในเขตจังหวัดที่ตนมีอำนาจดูแลและรับผิดชอบในการปฏิบัติราชการ

ข้อ ๖ ให้ข้าราชการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิด ตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

(๒) รองอธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

(๓) ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

(๔) ผู้อำนวยการศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์

(๕) นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ ตั้งแต่ระดับ ๕ ขึ้นไป สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

(๖) นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์

(๗) เภสัชกร ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์

ข้อ ๗ ให้ผู้ว่าราชการจังหวัด ข้าราชการกระทรวงสาธารณสุข ที่ปฏิบัติราชการใน ๗๕ จังหวัด ยกเว้นกรุงเทพมหานคร ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในเขตจังหวัดที่ตนมีอำนาจหน้าที่ดูแลและรับผิดชอบในการปฏิบัติราชการ ในอาหารทุกชนิด ตามนิยาม "อาหาร" ของมาตรา ๔

(๑) นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด

(๒) นายแพทย์ ๙ ด้านเวชกรรมป้องกัน สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

(๓) นักวิชาการสาธารณสุข ๙ ด้านส่งเสริมพัฒนา สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

(๔) เภสัชกร กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

(๕) เภสัชกร โรงพยาบาลของรัฐ

(๖) นักวิชาการสาธารณสุข พยาบาลวิชาชีพ ที่ปฏิบัติงานในกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

(๗) พยาบาลเทคนิค เจ้าพนักงานเภสัชกรรม เจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป ที่ปฏิบัติงานในกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

(๘) สาธารณสุขอำเภอและกิ่งอำเภอ

(๙) นักวิชาการสาธารณสุข พยาบาลวิชาชีพ ที่ปฏิบัติงานในสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ กิ่งอำเภอและสถานีอนามัย

(๑๐) เจ้าหน้าที่บริหารงานสาธารณสุข พยาบาลเทคนิค เจ้าพนักงานเภสัชกรรม เจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป ที่ปฏิบัติงานในสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ กิ่งอำเภอและสถานีอนามัย

ข้อ ๘ ให้ข้าราชการกรมสอบสวนคดีพิเศษ กระทรวงยุติธรรม ซึ่งดำรงตำแหน่ง ต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิด ตามนิยาม "อาหาร" ของมาตรา ๔

(๑) อธิบดีกรมสอบสวนคดีพิเศษ

(๒) รองอธิบดีกรมสอบสวนคดีพิเศษ

(๓) พนักงานสอบสวนคดีพิเศษ สำนักคดีคุ้มครองผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม

(๔) เจ้าหน้าที่คดีพิเศษ สำนักคดีคุ้มครองผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม

ข้อ ๙ ให้ข้าราชการสังกัดกรมศุลกากร กระทรวงการคลัง ซึ่งดำรงตำแหน่งดังต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในกรณีการนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

(๑) ผู้อำนวยการสำนักงานศุลกากรท่าอากาศยานกรุงเทพ

(๒) หัวหน้าฝ่ายหรือหัวหน้างาน ที่มีหน้าที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับการสั่งการตรวจอาหารที่นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร สำนักงานศุลกากรท่าอากาศยานกรุงเทพ

(๓) ผู้อำนวยการส่วนบริการกลาง

(๔) ผู้อำนวยการส่วนสืบสวนและปราบปราม ๑ สำนักสืบสวนและปราบปราม

(๕) ผู้อำนวยการส่วนบริการศุลกากร ๑ สำนักงานศุลกากรท่าเรือกรุงเทพ

(๖) นักวิทยาศาสตร์ ตั้งแต่ระดับ ๗ ว. ขึ้นไป สำนักงานศุลกากรท่าเรือกรุงเทพ

(๗) หัวหน้าฝ่ายหรือหัวหน้างาน สำนักงานศุลกากรท่าเรือกรุงเทพ ที่มีหน้าที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับการรับปฏิบัติพิธีการศุลกากร หรือการตรวจปล่อยสินค้าประเภทอาหารที่นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร

(๘) ผู้อำนวยการส่วนควบคุมทางศุลกากร สำนักงานศุลกากรกรุงเทพ

(๙) นายด่านศุลกากรทุกด่าน

ข้อ ๑๐ ให้ข้าราชการสังกัดกรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับสัตว์ สัตว์แปรรูป และผลิตภัณฑ์จากสัตว์

(๑) อธิบดีกรมปศุสัตว์

(๒) รองอธิบดีกรมปศุสัตว์

(๓) ผู้อำนวยการสำนักควบคุมป้องกันและบำบัดโรคสัตว์

(๔) ผู้อำนวยการสำนักสุขศาสตร์สัตว์และสุขอนามัย

(๕) ผู้อำนวยการสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

(๖) นักวิทยาศาสตร์ ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

(๗) นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป สำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

(๘) ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

(๙) นักวิชาการสัตวบาล ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

(๑๐) ผู้อำนวยการสถาบันสุขภาพสัตว์แห่งชาติ

(๑๑) นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป สถาบันสุขภาพสัตว์แห่งชาติ

(๑๒) ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์

(๑๓) นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป ศูนย์วิจัยและพัฒนาการสัตวแพทย์

(๑๔) ปศุสัตว์จังหวัด

(๑๕) เจ้าหน้าที่บริหารงานปศุสัตว์ ตั้งแต่ระดับ ๖ ขึ้นไป

(๑๖) นายสัตวแพทย์

(๑๗) สัตวแพทย์ ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป

ข้อ ๑๑ ให้ข้าราชการสังกัดกรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะสัตว์น้ำ สัตว์น้ำแปรรูป และผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ

(๑) อธิบดีกรมประมง

(๒) รองอธิบดีกรมประมง

(๓) ผู้อำนวยการสำนัก

(๔) ผู้อำนวยการกอง

(๕) ผู้อำนวยการสถาบัน

(๖) ผู้อำนวยการศูนย์

(๗) ประมงจังหวัด

(๘) นักวิชาการประมง

(๙) นักวิชาการผลิตภัณฑ์อาหาร

(๑๐) นิติกร ตั้งแต่ระดับ ๕ ขึ้นไป

(๑๑) เจ้าหน้าที่บริหารงานประมง ตั้งแต่ระดับ ๖ ขึ้นไป

(๑๒) เจ้าพนักงานประมง ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป

(๑๓) เจ้าหน้าที่ประมง ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป

ข้อ ๑๒ ให้ข้าราชการสังกัดกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับพืชและผลิตภัณฑ์จากพืช

(๑) อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

(๒) รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร

(๓) ผู้อำนวยการสำนักควบคุมพืชและวัสดุการเกษตร

(๔) ผู้อำนวยการสำนักวิจัยพัฒนาปัจจัยการผลิตทางการเกษตร

(๕) ผู้อำนวยการสำนักวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร

(๖) ผู้อำนวยการสำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืช

(๗) ผู้อำนวยการสำนักวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีชีวภาพ

(๘) ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยข้าว

(๙) ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชไร่

(๑๐) ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชสวน

(๑๑) เลขานุการกรม

(๑๒) ผู้อำนวยการสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขต

(๑๓) ผู้อำนวยการศูนย์บริการวิชาการด้านพืชและปัจจัยการผลิตทางการเกษตร

(๑๔) ผู้อำนวยการศูนย์วิจัย

(๑๕) นักวิชาการเกษตร นักวิทยาศาสตร์ และนิติกร

(๑๖) เจ้าพนักงานการเกษตร เจ้าหน้าที่การเกษตร ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป

ข้อ ๑๓ ให้ข้าราชการในสังกัดสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับสัตว์ สัตว์น้ำ พืช สัตว์แปรรูป สัตว์น้ำแปรรูป ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์จากพืช

(๑) ผู้อำนวยการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

(๒) รองผู้อำนวยการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

(๓) ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ

(๔) ผู้อำนวยการสำนักรับรองมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ

(๕) นายสัตวแพทย์

(๖) นักวิชาการมาตรฐาน ตั้งแต่ระดับ ๔ ขึ้นไป

ข้อ ๑๔ ให้ข้าราชการสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค สำนักนายกรัฐมนตรี ซึ่งดำรงตำแหน่งเจ้าหน้าที่สืบสวนสอบสวน ตั้งแต่ระดับ ๕ ขึ้นไป เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในอาหารทุกชนิดตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

ข้อ ๑๕ ให้ข้าราชการกรุงเทพมหานคร ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในเขตกรุงเทพมหานคร ในอาหารทุกชนิดตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) ปลัดกรุงเทพมหานคร

(๒) ผู้อำนวยการสำนักอนามัย

(๓) รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

(๔) ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย

(๕) ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

(๖) ผู้อำนวยการกองสัตวแพทย์สาธารณสุข สำนักอนามัย

(๗) ผู้อำนวยการกองส่งเสริมสุขภาพ สำนักอนามัย

(๘) ผู้อำนวยการกองชันสูตรสาธารณสุข สำนักอนามัย

(๙) ผู้อำนวยการกองเภสัชกรรม สำนักอนามัย

(๑๐) นักวิชาการสุขาภิบาล กองสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย

(๑๑) นักวิชาการสุขาภิบาล กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

(๑๒) นายสัตวแพทย์ กองสัตวแพทย์สาธารณสุข สำนักอนามัย

(๑๓) นักโภชนาการ กองส่งเสริมสุขภาพ สำนักอนามัย

(๑๔) นักเทคนิคการแพทย์ กองชันสูตรสาธารณสุข สำนักอนามัย

(๑๕) เภสัชกร สำนักอนามัย

(๑๖) ผู้อำนวยการเขต

(๑๗) ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขต ที่ผู้อำนวยการเขตมอบหมายให้ช่วยสั่งราชการฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

(๑๘) หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต

(๑๙) นักวิชาการสุขาภิบาล สำนักงานเขต

(๒๐) เจ้าหน้าที่อนามัย ตั้งแต่ระดับ ๕ ขึ้นไป สำนักงานเขต

ข้อ ๑๖ ให้พนักงานเมืองพัทยา ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในเขตเมืองพัทยา ในอาหารทุกชนิดตามนิยาม “อาหาร” ของมาตรา ๔

(๑) ปลัดเมืองพัทยา

(๒) รองปลัดเมืองพัทยา

(๓) ผู้อำนวยการสำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

(๔) ผู้อำนวยการส่วนสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

(๕) หัวหน้าฝ่ายสุขาภิบาล

(๖) เภสัชกร นักวิชาการสุขาภิบาล นักวิทยาศาสตร์

(๗) เจ้าพนักงานสุขาภิบาล ตั้งแต่ระดับ ๕ ขึ้นไป

(๘) ผู้อำนวยการสำนักงานเมืองพัทยา สาขาเกาะล้าน

(๙) หัวหน้าฝ่ายสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม สำนักงานเมืองพัทยา สาขาเกาะล้าน

(๑๐) เภสัชกร นักวิชาการสุขาภิบาล สำนักงานเมืองพัทยา สาขาเกาะล้าน

(๑๑) เจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน ตั้งแต่ระดับ ๕ ขึ้นไป สำนักงานเมืองพัทยา สาขาเกาะล้าน

(๑๒) พนักงานเมืองพัทยาอื่น ที่ได้รับมอบหมายจากปลัดเมืองพัทยาให้รับผิดชอบด้านอาหารสุขอนามัย หรือสาธารณสุข ในสำนักงานเมืองพัทยา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๙

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีช่วยว่าการ ฯ ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๐๓) พ.ศ. ๒๕๕๐

เรื่อง อาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง อาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) และ (๘) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหาร ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๑) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง อาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง ลงวันที่ ๓๐ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๒ ให้อาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง เป็นอาหารที่กำหนดมาตรฐาน

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

ยาสัตว์ หมายความว่า สารใด ๆ ที่ให้แก่สัตว์ที่ใช้เป็นอาหารสำหรับมนุษย์ เช่น สัตว์ที่ให้เนื้อหรือนม สัตว์ปีก สัตว์น้ำ และผึ้ง เพื่อวัตถุประสงค์ในการรักษา ป้องกัน หรือวินิจฉัยโรค หรือเพื่อวัตถุประสงค์ในการเปลี่ยนแปลงทางสรีระหรือพฤติกรรมของสัตว์นั้น

ยาสัตว์ตกค้าง หมายความว่า ยาสัตว์ที่เป็นสารประกอบตั้งต้น (Parent drugs) สารในกระบวนการสร้างและสลายของยาสัตว์ (Metabolites) และสารอื่นที่ปนมากับยาสัตว์ (Associated impurities) ที่ตกค้างในเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์ที่บริโภคได้

อาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง หมายความว่า ส่วนของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์ที่บริโภคได้ ซึ่งพบยาสัตว์ตกค้าง

ข้อ ๔ อาหารที่มียาสัตว์ตกค้างมีมาตรฐาน โดยตรวจพบยาสัตว์ตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) ได้ไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ วิธีการวิเคราะห์ ให้เป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

ข้อ ๖ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๐

มรกต กรเกษม

รัฐมนตรีช่วยว่าการ ฯ ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๓) พ.ศ. ๒๕๕๐

เรื่อง อาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะ หรือ ผลิตผลของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัม ของเนื้อเยื่อ อวัยวะ หรือผลิตผล ของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
1	คลอร์เททระไซคลีน/ออกซิเททระไซคลีน/เททระไซคลีน (Chlortetracycline/ Oxytetracycline/ Tetracycline) ในรูปของคลอร์เททระไซคลีน/ออกซิเททระไซคลีน/เททระไซคลีน อย่างหนึ่งอย่างใดหรือผลรวมของยาทั้ง 3 ชนิด (Chlortetracycline/Oxytetracycline/ Tetracycline, singly or in combination)	โค	กล้ามเนื้อ	200
		โค	ตับ	600
		โค	ไต	1,200
		โค	น้ำนม	100
		สุกร	กล้ามเนื้อ	200
		สุกร	ตับ	600
		สุกร	ไต	1,200
		แกะ	กล้ามเนื้อ	200
		แกะ	ตับ	600
		แกะ	ไต	1,200
		แกะ	น้ำนม	100
		สัตว์ปีก[1]	กล้ามเนื้อ	200
		สัตว์ปีก[1]	ตับ	600
		สัตว์ปีก[1]	ไต	1,200
		สัตว์ปีก[1]	ไข่	400
		ปลา[2]	กล้ามเนื้อ	200
		กุ้งกุลาดำ[3]	กล้ามเนื้อ	200
2	คาราโซลอล (Carazolol)	สุกร	กล้ามเนื้อ	5
		สุกร	ตับ	25
		สุกร	ไต	25
		สุกร	ไขมัน/หนัง	5
3	โคลแซนเทล (Closantel)	โค	กล้ามเนื้อ	1,000
		โค	ตับ	1,000
		โค	ไต	3,000
		โค	ไขมัน	3,000
		แกะ	กล้ามเนื้อ	1,500
		แกะ	ตับ	1,500
		แกะ	ไต	5,000
		แกะ	ไขมัน	2,000

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัม ของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
4	เจนทามิซิน (Gentamicin)	โค	กล้ามเนื้อ	100
		โค	ตับ	2,000
		โค	ไต	5,000
		โค	ไขมัน	100
		โค	น้ำนม	200
		สุกร	กล้ามเนื้อ	100
		สุกร	ตับ	2,000
		สุกร	ไต	5,000
		สุกร	ไขมัน	100
5	ซัลฟาไดมิดีน (Sulfadimidine)	โค	กล้ามเนื้อ	100
		โค	ตับ	100
		โค	ไต	100
		โค	ไขมัน	100
		โค	น้ำนม	25
		แกะ	กล้ามเนื้อ	100
		แกะ	ตับ	100
		แกะ	ไต	100
		แกะ	ไขมัน	100
		สุกร	กล้ามเนื้อ	100
		สุกร	ตับ	100
		สุกร	ไต	100
		สุกร	ไขมัน	100
		สัตว์ปีก[1]	กล้ามเนื้อ	100
		สัตว์ปีก[1]	ตับ	100
		สัตว์ปีก[1]	ไต	100
		สัตว์ปีก[1]	ไขมัน	100
6	ซาราฟลอกซาซิน (Sarafloxacin)	ไก่	กล้ามเนื้อ	10
		ไก่	ตับ	80
		ไก่	ไต	80
		ไก่	ไขมัน	20
		ไก่งวง	กล้ามเนื้อ	10
		ไก่งวง	ตับ	80
		ไก่งวง	ไต	80
		ไก่งวง	ไขมัน	20

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัม ของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
7	ซีรานอล (Zeranol)	โค	กล้ามเนื้อ	2
		โค	ตับ	10
8	เซฟทิโอเฟอร์ (Ceftiofur) ในรูปของเดสฟูโรอิลเซฟทิโอเฟอร์ (Desfuroylceftiofur)	โค	กล้ามเนื้อ	1,000
		โค	ตับ	2,000
		โค	ไต	6,000
		โค	ไขมัน	2,000
		โค	น้ำนม	100
		สุกร	กล้ามเนื้อ	1,000
		สุกร	ตับ	2,000
		สุกร	ไต	6,000
		สุกร	ไขมัน	2,000
9	ไซเพอร์เมทริน และอัลฟา-ไซเพอร์เมทริน (Cypermethrin and alpha-Cypermethrin)	โค	กล้ามเนื้อ	50
		โค	ตับ	50
		โค	ไต	50
		โค	ไขมัน	1,000
		โค	น้ำนม	100
		แกะ	กล้ามเนื้อ	50
		แกะ	ตับ	50
		แกะ	ไต	50
		แกะ	ไขมัน	1,000
10	ไซฟลูทริน (Cyfluthrin)	โค	กล้ามเนื้อ	20
		โค	ตับ	20
		โค	ไต	20
		โค	ไขมัน	200
		โค	น้ำนม	40
11	ไซแฮโลทริน (Cyhalothrin)	โค	กล้ามเนื้อ	20
		โค	ตับ	20
		โค	ไต	20
		โค	ไขมัน	400
		โค	น้ำนม	30
		สุกร	กล้ามเนื้อ	20
		สุกร	ตับ	20
		สุกร	ไต	20

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัม ของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
		สุกร	ไขมัน	400
		แกะ	กล้ามเนื้อ	20
		แกะ	ตับ	50
		แกะ	ไต	20
		แกะ	ไขมัน	400
12	เดลทาเมทริน (Deltamethrin)	โค	กล้ามเนื้อ	30
		โค	ตับ	50
		โค	ไต	50
		โค	ไขมัน	500
		โค	น้ำนม	30
		แกะ	กล้ามเนื้อ	30
		แกะ	ตับ	50
		แกะ	ไต	50
		แกะ	ไขมัน	500
		ไก่	กล้ามเนื้อ	30
		ไก่	ตับ	50
		ไก่	ไต	50
		ไก่	ไขมัน	500
		ไก่	ไข่	30
		ปลาแซลมอน	กล้ามเนื้อ	30
13	แดโนฟลอกซาซิน (Danofloxacin)	โค	กล้ามเนื้อ	200
		โค	ตับ	400
		โค	ไต	400
		โค	ไขมัน	100
		สุกร	กล้ามเนื้อ	100
		สุกร	ตับ	50
		สุกร	ไต	200
		สุกร	ไขมัน	100
		ไก่	กล้ามเนื้อ	200
		ไก่	ตับ	400
		ไก่	ไต	400
		ไก่	ไขมัน	100

ลำดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
14	โดราเมกทิน (Doramectin)	โค	กล้ามเนื้อ	10
		โค	ตับ	100
		โค	ไต	30
		โค	ไขมัน	150
		โค	น้ำนม	15
		สุกร	กล้ามเนื้อ	5
		สุกร	ตับ	100
		สุกร	ไต	30
		สุกร	ไขมัน	150
15	ไดคลาซูริล (Diclazuril)	แกะ	กล้ามเนื้อ	500
		แกะ	ตับ	3,000
		แกะ	ไต	2,000
		แกะ	ไขมัน	1,000
		กระต่าย	กล้ามเนื้อ	500
		กระต่าย	ตับ	3,000
		กระต่าย	ไต	2,000
		กระต่าย	ไขมัน	1,000
		สัตว์ปีก[1]	กล้ามเนื้อ	500
		สัตว์ปีก[1]	ตับ	3,000
		สัตว์ปีก[1]	ไต	2,000
		สัตว์ปีก[1]	ไขมัน/หนัง	1,000
16	ไดไซคลานิล (Dicyclanil)	แกะ	กล้ามเนื้อ	150
		แกะ	ตับ	125
		แกะ	ไต	125
		แกะ	ไขมัน	200
17	ไดไมนาซีน (Diminazene)	โค	กล้ามเนื้อ	500
		โค	ตับ	12,000
		โค	ไต	6,000
		โค	น้ำนม	150

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัม ของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
18	ไดไฮโดรสเตรปโทไมซิน/สเตรปโทไมซิน (Dihydrostreptomycin/Streptomycin) ในรูปผลรวมของไดไฮโดรสเตรปโตไมซินและสเตรปโตไมซิน (Sum of Dihydrostreptomycin and Streptomycin)	โค	กล้ามเนื้อ	600
		โค	ตับ	600
		โค	ไต	1,000
		โค	ไขมัน	600
		โค	น้ำนม	200
		สุกร	กล้ามเนื้อ	600
		สุกร	ตับ	600
		สุกร	ไต	1,000
		สุกร	ไขมัน	600
		แกะ	กล้ามเนื้อ	600
		แกะ	ตับ	600
		แกะ	ไต	1,000
		แกะ	ไขมัน	600
		แกะ	น้ำนม	200
		ไก่	กล้ามเนื้อ	600
		ไก่	ตับ	600
		ไก่	ไต	1,000
		ไก่	ไขมัน	600
19	ทิลไมโคซิน (Tilmicosin)	โค	กล้ามเนื้อ	100
		โค	ตับ	1,000
		โค	ไต	300
		โค	ไขมัน	100
		สุกร	กล้ามเนื้อ	100
		สุกร	ตับ	1,500
		สุกร	ไต	1,000
		สุกร	ไขมัน	100
		แกะ	กล้ามเนื้อ	100
		แกะ	ตับ	1,000
		แกะ	ไต	300
		แกะ	ไขมัน	100
		แกะ	น้ำนม	50

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
20	เทรนโบโลน แอซีเทต (Trenbolone Acetate) ในรูปของเบต้า-เทรนโบโลน (Beta-trenbolone) สำหรับกล้ามเนื้อโค ; ในรูปของอัลฟา-เทรนโบโลน (Alpha-trenbolone) สำหรับตับโค	โค	กล้ามเนื้อ	2
		โค	ตับ	10
21	ไทรคลอร์ฟอน (Trichlorfon)	โค	น้ำนม	50
22	ไทรคลาเบนดาโซล (Triclabendazole) ในรูปของ 5-คลอโร-6-(2',3'-ไดคลอโรฟีนอกซี)-เบนซิมิดาโซล-2-โอน (5-Chloro-6-(2',3'-Dichlorophenoxy)-Benzimidazole-2-One)	โค	กล้ามเนื้อ	200
		โค	ตับ	300
		โค	ไต	300
		โค	ไขมัน	100
		แกะ	กล้ามเนื้อ	100
		แกะ	ตับ	100
		แกะ	ไต	100
		แกะ	ไขมัน	100
23	ไทอะเบนดาโซล (Thiabendazole) ในรูปผลรวมของไทอะเบนดาโซลและ5-ไฮดรอกซีไทอะเบนดาโซล (Sum of Thiabendazole and 5-Hydroxythiabendazole)	โค	กล้ามเนื้อ	100
		โค	ตับ	100
		โค	ไต	100
		โค	ไขมัน	100
		โค	น้ำนม	100
		สุกร	กล้ามเนื้อ	100
		สุกร	ตับ	100
		สุกร	ไต	100
		สุกร	ไขมัน	100
		แกะ	กล้ามเนื้อ	100
		แกะ	ตับ	100
		แกะ	ไต	100
		แกะ	ไขมัน	100

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัม ของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
		แพะ	ตับ	100
		แพะ	ไต	100
		แพะ	ไขมัน	100
		แพะ	น้ำนม	100
24	นีโอไมซิน (Neomycin)	โค	กล้ามเนื้อ	500
		โค	ตับ	500
		โค	ไต	10,000
		โค	ไขมัน	500
		โค	น้ำนม	1,500
		สุกร	กล้ามเนื้อ	500
		สุกร	ตับ	500
		สุกร	ไต	10,000
		สุกร	ไขมัน	500
		แกะ	กล้ามเนื้อ	500
		แกะ	ตับ	500
		แกะ	ไต	10,000
		แกะ	ไขมัน	500
		แพะ	กล้ามเนื้อ	500
		แพะ	ตับ	500
		แพะ	ไต	10,000
		แพะ	ไขมัน	500
		ไก่	กล้ามเนื้อ	500
		ไก่	ตับ	500
		ไก่	ไต	10,000
		ไก่	ไขมัน	500
		ไก่	ไข่	500
		ไก่งวง	กล้ามเนื้อ	500
		ไก่งวง	ตับ	500
		ไก่งวง	ไต	10,000
		ไก่งวง	ไขมัน	500
		เป็ด	กล้ามเนื้อ	500
		เป็ด	ตับ	500
		เป็ด	ไต	10,000
		เป็ด	ไขมัน	500

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัม ของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
25	ไนคาร์เบซิน (Nicarbazin) ในรูปของ เอ็น, เอ็น'-บิส (4-ไนโทรฟีนิล) ยูเรีย (N,N'-bis (4-nitrophenyl) urea	ไก่	กล้ามเนื้อ	200
		ไก่	ตับ	200
		ไก่	ไต	200
		ไก่	ไขมัน/หนัง	200
26	เบนซิลเพนิซิลลิน/โพรเคน เบนซิลเพนิซิลลิน (Benzylpenicillin/Procain Benzylpenicillin) ในรูปของเบนซิลเพนิซิลลิน (Benzylpenicillin)	โค	กล้ามเนื้อ	50
		โค	ตับ	50
		โค	ไต	50
		โค	น้ำนม	4
		สุกร	กล้ามเนื้อ	50
		สุกร	ตับ	50
		สุกร	ไต	50
		ไก่[4]	กล้ามเนื้อ	50
		ไก่[4]	ตับ	50
		ไก่[4]	ไต	50
27	เพอร์ลิไมซิน (Pirlimycin)	โค	กล้ามเนื้อ	100
		โค	ตับ	1,000
		โค	ไต	400
		โค	ไขมัน	100
		โค	น้ำนม	200
28	ฟลูเบนดาซอล (Flubendazole)	สุกร	กล้ามเนื้อ	10
		สุกร	ตับ	10
		สัตว์ปีก[1]	กล้ามเนื้อ	200
		สัตว์ปีก[1]	ตับ	500
		สัตว์ปีก[1]	ไข่	400
29	ฟลูเมควิน (Flumequine)	โค	กล้ามเนื้อ	500
		โค	ตับ	500
		โค	ไต	3,000
		โค	ไขมัน	1,000
		สุกร	กล้ามเนื้อ	500

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัม ของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
		สุกร	ไต	3,000
		สุกร	ไขมัน	1,000
		แกะ	กล้ามเนื้อ	500
		แกะ	ตับ	500
		แกะ	ไต	3,000
		แกะ	ไขมัน	1,000
		ไก่	กล้ามเนื้อ	500
		ไก่	ตับ	500
		ไก่	ไต	3,000
		ไก่	ไขมัน	1,000
		ปลาเทราท์	กล้ามเนื้อ	500
30	ฟลูอาซูรอน (Fluazuron)	โค	กล้ามเนื้อ	200
		โค	ตับ	500
		โค	ไต	500
		โค	ไขมัน	7,000
31	ฟอกซิม (Phoxim)	สุกร	กล้ามเนื้อ	50
		สุกร	ตับ	50
		สุกร	ไต	50
		สุกร	ไขมัน	400
		แกะ	กล้ามเนื้อ	50
		แกะ	ตับ	50
		แกะ	ไต	50
		แกะ	ไขมัน	400
		แพะ	กล้ามเนื้อ	50
		แพะ	ตับ	50
		แพะ	ไต	50
		แพะ	ไขมัน	400

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัม ของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
32	ฟีแบนเทล / เฟนเบนดาโซล / ออกซ์เฟนดาโซล (Febantel / Fenbendazole / Oxfendazole) ในรูปผลรวมของเฟนเบนดาโซล ออกซ์เฟนดาโซลและออกซ์เฟนดาโซล ซัลโฟน โดยแสดงเทียบเท่าเป็น ออกซ์เฟนดาซาโซลซัลโฟน (Sum of Fenbendazole Oxfendazole and Oxfendazole Sulphone, expressed as Oxfendazazole Sulphone equivalents)	โค	กล้ามเนื้อ	100
		โค	ตับ	500
		โค	ไต	100
		โค	ไขมัน	100
		โค	น้ำนม	100
		สุกร	กล้ามเนื้อ	100
		สุกร	ตับ	500
		สุกร	ไต	100
		สุกร	ไขมัน	100
		แกะ	กล้ามเนื้อ	100
		แกะ	ตับ	500
		แกะ	ไต	100
		แกะ	ไขมัน	100
		แกะ	น้ำนม	100
		แพะ	กล้ามเนื้อ	100
		แพะ	ตับ	500
		แพะ	ไต	100
		แพะ	ไขมัน	100
		ม้า	กล้ามเนื้อ	100
		ม้า	ตับ	500
		ม้า	ไต	100
		ม้า	ไขมัน	100
33	มอกซิเดกทิน (Moxidectin)	โค	กล้ามเนื้อ	20
		โค	ตับ	100
		โค	ไต	50
		โค	ไขมัน	500
		แกะ	กล้ามเนื้อ	50
		แกะ	ตับ	100
		แกะ	ไต	50
		แกะ	ไขมัน	500
		กวาง	กล้ามเนื้อ	20
		กวาง	ตับ	100
		กวาง	ไต	50
		กวาง	ไขมัน	500

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัม ของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
34	ลินโคไมซิน (Lincomycin)	โค	น้ำนม	150
		สุกร	กล้ามเนื้อ	200
		สุกร	ตับ	500
		สุกร	ไต	1,500
		สุกร	ไขมัน	100
		ไก่	กล้ามเนื้อ	200
		ไก่	ตับ	500
		ไก่	ไต	500
		ไก่	ไขมัน	100
35	ลีวามิโซล (Levamisole)	โค	กล้ามเนื้อ	10
		โค	ตับ	100
		โค	ไต	10
		โค	ไขมัน	10
		สุกร	กล้ามเนื้อ	10
		สุกร	ตับ	100
		สุกร	ไต	10
		สุกร	ไขมัน	10
		แกะ	กล้ามเนื้อ	10
		แกะ	ตับ	100
		แกะ	ไต	10
		แกะ	ไขมัน	10
		สัตว์ปีก[1]	กล้ามเนื้อ	10
		สัตว์ปีก[1]	ตับ	100
		สัตว์ปีก[1]	ไต	10
		สัตว์ปีก[1]	ไขมัน	10
36	สเปกทิโนไมซิน (Spectinomycin)	โค	กล้ามเนื้อ	500
		โค	ตับ	2,000
		โค	ไต	5,000
		โค	ไขมัน	2,000
		โค	น้ำนม	200
		สุกร	กล้ามเนื้อ	500

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
		สุกร	ตับ	2,000
		สุกร	ไต	5,000
		สุกร	ไขมัน	2,000
		แกะ	กล้ามเนื้อ	500
		แกะ	ตับ	2,000
		แกะ	ไต	5,000
		แกะ	ไขมัน	2,000
		ไก่	กล้ามเนื้อ	500
		ไก่	ตับ	2,000
		ไก่	ไต	5,000
		ไก่	ไขมัน	2,000
		ไก่	ไข่	2,000
37	สไปราไมซิน (Spiramycin) ในรูปผลรวมของสไปราไมซินและนีโอสไปราไมซิน (Sum of Spiramycin and Neospiramycin) สำหรับวัวและไก่ ; ในรูปเทียบเท่าของสไปราไมซิน (Spiramycin equivalents) สำหรับสุกร	โค	กล้ามเนื้อ	200
		โค	ตับ	600
		โค	ไต	300
		โค	ไขมัน	300
		โค	น้ำนม	200
		สุกร	กล้ามเนื้อ	200
		สุกร	ตับ	600
		สุกร	ไต	300
		สุกร	ไขมัน	300
		ไก่	กล้ามเนื้อ	200
		ไก่	ตับ	600
		ไก่	ไต	800
		ไก่	ไขมัน	300
38	อะซาพีโรน (Azaperone) ในรูปผลรวมของอะซาพีโรนและอะซาพีรอล (Sum of Azaperone and Azaperol)	สุกร	กล้ามเนื้อ	60
		สุกร	ตับ	100
		สุกร	ไต	100
		สุกร	ไขมัน	60

อันดับ	ชนิดของยาสัตว์ตกค้าง	ชนิดของสัตว์	ชนิดของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์	ปริมาณตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (ไมโครกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของเนื้อเยื่อ อวัยวะหรือผลิตผลของสัตว์ หรือต่อ 1 ลิตร ของน้ำนม
39	อิมิโดคาร์บ (Imidocarb)	โค	กล้ามเนื้อ	300
		โค	ตับ	1,500
		โค	ไต	2,000
		โค	ไขมัน	50
		โค	น้ำนม	50
40	เอพริโนเมกทิน (Eprinomectin) ในรูปของเอพริโนเมกทิน บี1เอ (Eprinomectin B1a)	โค	กล้ามเนื้อ	100
		โค	ตับ	2,000
		โค	ไต	300
		โค	ไขมัน	250
		โค	น้ำนม	20
41	แอบาเมกทิน (Abamectin) ในรูปของ แอบาเมกทินบี1เอ (Abamectin B1a)	โค	ตับ	100
		โค	ไต	50
		โค	ไขมัน	100
42	แอลเบนดาโซล (Albendazole) ในรูปของ 2-แอมิโน-เบนซิมิดาโซล (2-amino-benzimidazole)	โค	กล้ามเนื้อ	100
		โค	ตับ	5,000
		โค	ไต	5,000
		โค	ไขมัน	100
		โค	น้ำนม	100
		แกะ	กล้ามเนื้อ	100
		แกะ	ตับ	5,000
		แกะ	ไต	5,000
		แกะ	ไขมัน	100
		แกะ	น้ำนม	100
43	ไอโซเมแทมิเดียม (Isometamidium)	โค	กล้ามเนื้อ	100
		โค	ตับ	500
		โค	ไต	1,000
		โค	ไขมัน	100
		โค	น้ำนม	100
44	ไอเวอร์เมกทิน (Ivermectin) ในรูปของไอเวอร์เมกทินบี1เอ (Ivermectin B1a)	โค	ตับ	100
		โค	ไขมัน	40
		โค	น้ำนม	10
		สุกร	ตับ	15
		สุกร	ไขมัน	20
		แกะ	ตับ	15
		แกะ	ไขมัน	20

คำอธิบาย

สัตว์ปีก [1] หมายถึง สัตว์เลี้ยงประเภทนกหรือนกพิราบ ซึ่งรวมถึง ไก่ ไก่งวง เป็ด ห่าน ไก่ต๊อก (guinea-fowls)

ปลา [2] ให้ใช้ได้เฉพาะออกซิเททระไซคลีน

กุ้งกุลาดำ [3] ให้ใช้ได้เฉพาะออกซิเททระไซคลีน

ไก่ [4] ให้ใช้ได้เฉพาะโพรเคน เบนซิลเพนิซิลลิน

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๐๕) พ.ศ. ๒๕๕๐

เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด

เพื่อให้ข้อมูลด้านโภชนาการแก่ผู้บริโภค และสนับสนุนมาตรการป้องกันปัญหาด้านโภชนาการ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหาร ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิดในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภคดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ

(๑) มันฝรั่งทอดหรืออบกรอบ

(๒) ข้าวโพดคั่วทอดหรืออบกรอบ

(๓) ข้าวเกรียบหรืออาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง (Extruded snack)

(๔) ขนมปังกรอบหรือแครกเกอร์หรือบิสกิต

(๕) เวเฟอร์สอดไส้

ข้อ ๒ การแสดงฉลากของอาหารตามข้อ ๑ ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และฉลากเฉพาะสำหรับอาหารนั้น และต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย

ข้อ ๓ การแสดงฉลากโภชนาการของอาหารตามข้อ ๑ ต้องปฏิบัติอย่างหนึ่งอย่างใด ดังนี้

(๑) แสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มตามข้อ ๑.๑ ของบัญชีหมายเลข ๑ รูปแบบและเงื่อนไขการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ หรือ

(๒) แสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อ ตามรูปแบบของข้อ ๑.๒ ของบัญชีหมายเลข ๑ รูปแบบและเงื่อนไขของการแสดงฉลากกรอบข้อมูลโภชนาการของประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ สำหรับข้อมูลโภชนาการให้แสดงเฉพาะ พลังงานทั้งหมด ไขมันทั้งหมด โปรตีน คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด น้ำตาล โซเดียม และแสดงปริมาณโคเลสเตอรอลเพิ่มเติม หากอาหารดังกล่าวมีปริมาณโคเลสเตอรอลต่อปริมาณ หนึ่งหน่วยบริโภคตั้งแต่ ๒ มิลลิกรัมขึ้นไป

กรณีที่ฉลากของอาหาร ตามข้อ ๓ (๒) แสดงข้อความการกล่าวอ้างทางโภชนาการ มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย หรือระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย ต้องแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มตามข้อ ๑.๑ ของบัญชีหมายเลข ๑ รูปแบบและเงื่อนไขของการแสดงฉลากกรอบข้อมูลโภชนาการของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ

ข้อ ๔ การแสดงฉลากของอาหารตามข้อ ๑ ต้องแสดงข้อความว่า "บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ" ด้วยตัวอักษรหนาทึบเห็นได้ชัดเจน สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของกรอบและสีของกรอบตัดกับสีพื้นฉลาก

ข้อ ๕ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าอาหารตามข้อ ๑ อยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ ภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้ใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้ แต่ไม่เกินหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๖ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๐
มรกต กรเกษม
รัฐมนตรีช่วยว่าการ ฯ ปฏิบัติราชการแทน
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๐๗) พ.ศ. ๒๕๕๐

เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ ๓)

เพื่อเป็นการสนับสนุนให้ทารกและเด็กเล็กได้รับสารอาหารที่เป็นประโยชน์ ต่อร่างกายด้วยการรับประทานน้ำนมมารดา และเป็นไปตามหลักเกณฑ์ว่าด้วยการตลาดอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก (International Code or Marketing of Breast Milk Substitutes)

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (ก) ของ ๑๑.๒.๑๐ ของข้อ ๑๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(ก) ข้อความว่า "สิ่งสำคัญที่ควรทราบ

- นมแม่เป็นอาหารที่ดีที่สุดสำหรับทารก เพราะมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน

- นมดัดแปลงสำหรับทารก ควรใช้ตามคำแนะนำของแพทย์ พยาบาล หรือนักโภชนาการ

- การเตรียมหรือใช้ส่วนผสมไม่ถูกต้องจะเป็นอันตรายต่อทารก"

ทั้งนี้ การแสดงข้อความทั้ง ๓ ข้อความให้เรียงกันลงมา โดยอยู่ในกรอบเดียวกัน สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของกรอบ เฉพาะข้อความแรกให้แสดงด้วยตัวอักษรหนาทึบ เห็นได้ชัดเจน"

ข้อ ๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้แล้ว ยื่นแก้ไขรายละเอียดให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ดำเนินการ ดังกล่าวแล้ว ให้ยังคงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่จนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๐

มรกต กรเกษม

รัฐมนตรีช่วยว่าการ ฯ ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

แก้คำผิด

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๐๗) พ.ศ. ๒๕๕๐ เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ ๓) ซึ่งประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป
เล่ม ๑๒๔ ตอนพิเศษ ๑๘๘ ง ลงวันที่ ๓ ธันวาคม ๒๕๕๐

หน้า ๑๗ บรรทัดที่ ๗ คำว่า "(International Code or Marketing of Breast Milk Substitutes)" ให้แก้เป็น "(International Code of Marketing of Breast Milk Substitutes)"

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๐๘) พ.ศ. ๒๕๕๐

เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

(ฉบับที่ ๔)

เพื่อเป็นการสนับสนุนให้ทารกและเด็กเล็กได้รับสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายด้วยการรับประทานน้ำนมมารดา และเป็นไปตามหลักเกณฑ์ว่าด้วยการตลาดอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก (International Code or Marketing of Breast Milk Substitutes)

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (ก) ของ ๑๑.๒.๑๐ ของข้อ ๑๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(ก) ข้อความว่า "สิ่งสำคัญที่ควรทราบ

- นมแม่เป็นอาหารที่ดีที่สุดสำหรับทารก เพราะมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน
- อาหารทารก ควรใช้ตามคำแนะนำของแพทย์ พยาบาล หรือนักโภชนาการ
- การเตรียมหรือใช้ส่วนผสมไม่ถูกต้องจะเป็นอันตรายต่อทารก"

ทั้งนี้ การแสดงข้อความทั้ง ๓ ข้อความ ให้เรียงกันลงมา โดยอยู่ในกรอบเดียวกัน สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของกรอบ เฉพาะข้อความแรกให้แสดงด้วยตัวอักษรหนาทึบ เห็นได้ชัดเจน"

ข้อ ๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้แล้ว ยื่นแก้ไขรายละเอียดให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ดำเนินการดังกล่าวแล้วให้ยังคงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่จนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๐

มรกต กรเกษม

รัฐมนตรีช่วยว่าการ ฯ ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๐๙) พ.ศ. ๒๕๕๐

เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (๕) ของข้อ ๑๐ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ลงวันที่ ๑๕ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๘ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๕) ข้อความชัดเจนว่า "ควรกินอาหารหลากหลาย ครบ ๕ หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสมเป็นประจำ" และข้อความด้วยตัวอักษรหนาทึบ สีของตัวอักษรตัดกับสีของพื้นกรอบว่า "ไม่มีผลในการป้องกัน หรือรักษาโรค""

ข้อ ๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ แก้ไขฉลากให้ถูกต้องตามประกาศนี้ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ จนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๐

มรกต กรเกษม

รัฐมนตรีช่วยว่าการ ฯ ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

อนุสนธิ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๐) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ประกาศเมื่อวันที่ ๒๓ สิงหาคม ๒๕๔๘ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๒) พ.ศ. ๒๕๕๐ เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ประกาศเมื่อวันที่ ๑๔ มีนาคม ๒๕๕๐ ไปแล้วนั้น เพื่อให้การบังคับใช้กฎหมายเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ เป็นไปตามความพร้อมของแต่ละองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ตามแผนปฏิบัติการกำหนดขั้นตอนการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สำนักงานคณะกรรมการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สำนักงานปลัดสำนักนายกรัฐมนตรี จึงเห็นสมควรแต่งตั้งพนักงานสังกัดราชการส่วนท้องถิ่นในเทศบาลนคร เทศบาลเมือง และเทศบาลตำบล เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เพิ่มเติม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๒) พ.ศ. ๒๕๕๐ เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ประกาศเมื่อวันที่ ๑๔ มีนาคม ๒๕๕๐

ข้อ ๒ ให้พนักงานเทศบาลนคร พนักงานเทศบาลเมือง พนักงานเทศบาลตำบล ใน ๗๕ จังหวัดยกเว้นกรุงเทพมหานคร ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในเขตเทศบาลนคร เทศบาลเมือง หรือเทศบาลตำบล เฉพาะสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาดที่หรือทางสาธารณะ ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ ที่อยู่ในเขตเทศบาลนคร เทศบาลเมือง หรือเทศบาลตำบลนั้น ๆ แต่ไม่รวมถึงสถานที่ผลิต นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ดูแลรับผิดชอบ

(๑) ปลัดเทศบาล

(๒) รองปลัดเทศบาล

(๓) ผู้อำนวยการสำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

(๔) ผู้อำนวยการกองการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

(๕) หัวหน้ากองสาธารณสุข

(๖) หัวหน้าฝ่ายบริหารงานสาธารณสุข

(๗) หัวหน้าฝ่ายงานสาธารณสุขและอนามัยสิ่งแวดล้อม

(๘) หัวหน้าฝ่ายบริการและส่งเสริมอนามัย

(๙) นักบริหารงานสาธารณสุข

(๑๐) เภสัชกร

(๑๑) นักวิชาการสาธารณสุข

(๑๒) นักวิชาการสุขาภิบาล

(๑๓) พยาบาลวิชาชีพ

(๑๔) พยาบาลเทคนิค

(๑๕) เจ้าพนักงานสุขาภิบาล ตั้งแต่ระดับ ๓ ขึ้นไป

(๑๖) เจ้าพนักงานเภสัชกรรม ตั้งแต่ระดับ ๓ ขึ้นไป

(๑๗) เจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน ตั้งแต่ระดับ ๓ ขึ้นไป

ข้อ ๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๑

ไชยา สะสมทรัพย์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๑๐) พ.ศ. ๒๕๕๑

เรื่อง การห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหาร ในภาชนะบรรจุอาหารและหีบห่อ

เพื่อให้เกิดความชัดเจนในมาตรการควบคุมการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหารในภาชนะบรรจุอาหารและหีบห่อ และให้คุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๗) และ (๘) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารออกประกาศไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๔) พ.ศ. ๒๕๕๐ เรื่อง การห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหาร ในภาชนะบรรจุอาหาร ลงวันที่ ๓๐ สิงหาคม ๒๕๕๐

ข้อ ๒ การบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหารในภาชนะบรรจุอาหาร สำหรับอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ให้กระทำได้เฉพาะกรณีที่สิ่งอื่น หรือวัตถุอื่นนั้นมีวัตถุประสงค์เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร หรือเพื่อเป็นเครื่องปรุงหรือประกอบอาหาร หรือใช้เป็นอุปกรณ์ในการบริโภคหรือเตรียมอาหาร

ข้อ ๓ การบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มิใช่อาหารในหีบห่อของภาชนะบรรจุอาหาร สำหรับอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ให้กระทำได้เฉพาะกรณีที่สิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นนั้นไม่ก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพหรือสำคัญผิดแก่ผู้บริโภคว่าอาจรับประทานได้เช่นเดียวกับอาหาร

ข้อ ๔ ให้อาหารที่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่น ซึ่งไม่เป็นไปตามที่กำหนดในข้อ ๒ หรือข้อ ๓ เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ข้อ ๕ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๑
ชวรัตน์ ชาญวีรกูล
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมข้อกำหนดเกี่ยวกับเกณฑ์มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๒) (๓) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อกำหนดเกี่ยวกับจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคในประกาศกระทรวงสาธารณสุขตามที่ระบุไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค เว้นแต่จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคตามชนิดและปริมาณที่ระบุไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ลงวันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๒๒"

ข้อ ๒ อาหารอื่นนอกเหนือจากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขในบัญชีหมายเลข ๑ ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ต้องไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค เว้นแต่จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคตามชนิดและปริมาณที่ระบุไว้ในบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ วิธีการตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคตามประกาศนี้ ให้เป็นไปตามที่กำหนดในบัญชีหมายเลข ๔ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๔ ประกาศนี้ ไม่ใช้บังคับกับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร และอาหารอื่นซึ่งได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดชนิดและปริมาณจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคไว้โดยเฉพาะ

ข้อ ๕ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๒
วิทยา แก้วภราดัย
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข 1

รายชื่อประกาศกระทรวงสาธารณสุข

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

---

1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 61 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 7 กันยายน พ.ศ.2524 ข้อ 3 (3) (ค)

2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ 16 มกราคม พ.ศ.2527 ข้อ 3 (3) (ค)

3. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 83 (พ.ศ.2527) เรื่อง ช็อกโกแลต ลงวันที่ 15 พฤศจิกายน พ.ศ.2527 ข้อ 3 (2)

4. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 121 (พ.ศ.2532) เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ลงวันที่ 23 พฤษภาคม พ.ศ.2532 ข้อ 3(5)

5. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 144 (พ.ศ.2535) เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 2 กรกฎาคม พ.ศ.2535 ข้อ 4(2)

6. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 156 (พ.ศ.2537) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก และนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ.2537 ข้อ 4(4.10)

7. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 157 (พ.ศ.2537) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ.2537 ข้อ 4(4.9)

8. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 158 (พ.ศ.2537) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ.2537 ข้อ 3(3.10)

9. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 195) พ.ศ.2543 เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 4(5) (ค)

10. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 196) พ.ศ.2543 เรื่อง ชา ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 6(6)

11. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 10(5)

12. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 198) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 5(6)

13. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 199) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำแร่ธรรมชาติ ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 5(4) (4.3)

14. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543 เรื่อง ซอสบางชนิด ลงวันที่ 19กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 4(7)

15. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 202) พ.ศ.2543 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 4(5)

16. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 206) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำมันเนย ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 4(5)

17. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 207) พ.ศ.2543 เรื่อง เนยเทียม ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 4(6)

18. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543 เรื่อง ครีม ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 5(7) ข้อ 6(8) ข้อ 7(6) ข้อ 8(7) ข้อ 9(6) และ ข้อ 10 (7)

19. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 209) พ.ศ.2543 เรื่อง เนยแข็ง ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 5 (3)

20. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 210) พ.ศ.2543 เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 5(4) ข้อ 6(4) ข้อ 7(4) ข้อ 8(3) และ ข้อ 9(2)

21. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 211) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำผึ้ง ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 4(12)

22. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 4(4)

23. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 214) พ.ศ.2543 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ข้อ 4(6)

24. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 222) พ.ศ.2544 เรื่อง ไอศกรีม ลงวันที่ 24 กรกฎาคม พ.ศ.2544 ข้อ 5(4)(4.6) และข้อ 6(8)

25. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544 เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee) ลงวันที่ 23 กรกฎาคม พ.ศ.2544 ข้อ 4(3) ข้อ 5 (4) และ ข้อ 6(4)

26. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544 เรื่อง เนย ลงวันที่ 23 กรกฎาคม พ.ศ.2544 ข้อ 4(7)

27. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 236) พ.ศ.2544 เรื่อง ไข่เยี่ยวม้า ลงวันที่ 20 สิงหาคม พ.ศ.2544 ข้อ 4(1)

28. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 262) พ.ศ.2545 เรื่อง สตีวิโอไซด์และอาหารที่มีส่วนผสมของสตีวิโอไซด์ ลงวันที่ 26 กันยายน พ.ศ.2545 ข้อ 2(5)

29. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 265) พ.ศ. 2545 เรื่อง นมโค ลงวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ.2545 ข้อ 12(10) ข้อ 15(9) และ ข้อ 16 (9)

30. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 266) พ.ศ.2545 เรื่อง นมปรุงแต่ง ลงวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ.2545 ข้อ 8(10) และ ข้อ 9(8)

31. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 267) พ.ศ.2545 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม ลงวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ.2545 ข้อ 7(3)

32. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 280) พ.ศ.2547 เรื่อง ชาสมุนไพร ลงวันที่ 4 มิถุนายน พ.ศ.2547 ข้อ 4(2)

33. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 289) พ.ศ.2548 เรื่อง นมเปรี้ยว ลงวันที่ 17 มกราคม พ.ศ.2548 ข้อ 7(7)

บัญชีหมายเลข 2
มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
1. นมดัดแปลงสำหรับทารก (ชนิดผงหรือแห้ง) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 156 (พ.ศ.2537) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ.2537 2. อาหารทารก (ชนิดผงหรือแห้ง) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 157 (พ.ศ.2537) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กลงวันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ.2537	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
	4. *Enterobacter sakazakii*	ไม่พบใน 10 กรัม
3. นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ชนิดผงหรือแห้ง) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 156 (พ.ศ.2537) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ.2537 4. อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ชนิดผงหรือแห้ง) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 157 (พ.ศ.2537) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ.2537	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
5 .อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ชนิดผงหรือแห้ง) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 158 (พ.ศ.2537) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ.2537	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
	4. *Clostridium perfringens*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
6. ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์		
(6.1) นมโค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 265) พ.ศ.2545 เรื่อง นมโค ลงวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ.2545	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 มิลลิลิตร
(6.2) นมปรุงแต่ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 266) พ.ศ.2545 เรื่อง นมปรุงแต่ง ลงวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ.2545	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร
(6.3) ผลิตภัณฑ์ของนม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 267) พ.ศ.2545 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม ลงวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ.2545 (6.4) ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากนมของสัตว์อื่นที่มิใช่นมของโค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 214) พ.ศ.2543 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543	4. *Listeria monocytogenes*	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร
7. นมผง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 265) พ.ศ.2545 เรื่อง นมโค ลงวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ.2545	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
8. นมปรุงแต่ง (ชนิดแห้ง) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 266) พ.ศ.2545 เรื่อง นมปรุงแต่ง ลงวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ.2545	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
9. ผลิตภัณฑ์นม (ชนิดแห้ง) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 267) พ.ศ.2545 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม ลงวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ.2545	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
10. เนยแข็ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 209) พ.ศ.2543 เรื่อง เนยแข็ง ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543		
(10.1) ที่มี $a_w \geq 0.9$	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
	4. *Clostridium perfringens*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
	5. *Listeria monocytogenes*	ไม่พบใน 25 กรัม
(10.2) ที่มี a_w ระหว่าง 0.82-0.9	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 500 ใน 1 กรัม
	4. *Listeria monocytogenes*	ไม่พบใน 25 กรัม
(10.3) ที่มี $a_w \leq 0.82$	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Listeria monocytogenes*	ไม่พบใน 25 กรัม

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
11. ครีม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543 เรื่อง ครีม ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543		
(11.1) ครีมที่ทำให้แห้ง	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
(11.2) ครีมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
	4. *Listeria monocytogenes*	ไม่พบใน 25 กรัม
12. ไอศกรีม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 222) พ.ศ.2544 เรื่อง ไอศกรีม ลงวันที่ 24 กรกฎาคม พ.ศ.2544		
(12.1) ไอศกรีมนม ไอศกรีมดัดแปลง ไอศกรีมผสม	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 500 ใน 1 กรัม
	4. *Listeria monocytogenes*	ไม่พบใน 25 กรัม
(12.2) ไอศกรีมนม ไอศกรีมดัดแปลง ไอศกรีมผสม (ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ และชนิดผงหรือแห้ง)	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
	4. *Listeria monocytogenes*	ไม่พบใน 25 กรัม
13 ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคชนิดเหลว ที่มี pH $\geq$ 4.3 เฉพาะที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรส์		
(13.1) เครื่องดื่ม [1] ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ 214) พ.ศ.2543 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 มิลลิลิตร
(13.2) ชา ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 196) พ.ศ.2543 เรื่อง ชา ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร
(13.3) กาแฟ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543 เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 และ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 276) พ.ศ.2546 เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 3 ธันวาคม พ.ศ.2546	4. *Clostridium perfringens*	ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร เว้นแต่เครื่องดื่มรังนก ไม่เกิน 1,000 ใน 1 มิลลิลิตร
(13.4) น้ำนมถั่วเหลือง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 198) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543	5. *Listeria monocytogenes* [2]	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
14. เครื่องดื่มชนิดเข้มข้น หรือชนิดแห้ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข(ฉบับที่ 214) พ.ศ.2543 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
	4. *Clostridium perfringens* [3]	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
	5. *Listeria monocytogenes* [2]	ไม่พบใน 25 กรัม
15. อาหารกึ่งสำเร็จรูป ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 210) พ.ศ.2543 เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543		
(15.1) ก๋วยจั๊บ ก๋วยเตี๋ยว บะหมี่เส้นหมี่ วุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
(15.2) เครื่องปรุงที่บรรจุอยู่ในภาชนะบรรจุก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
	4. *Clostridium perfringens*	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
(15.3) ข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง แกงจืด และซุป ชนิดผงหรือชนิดแห้ง	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 200 ใน 1 กรัม
	4. *Clostridium perfringens*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
(15.4) แกงจืด และซุป ชนิดเข้มข้น[4] ชนิดก้อน	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
	4. *Clostridium perfringens*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
(15.5) แกงและน้ำพริกต่างๆ [4]	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
	4. *Clostridium perfringens*	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
16. ขอสบางชนิด [4] ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543 เรื่อง ขอสบางชนิด ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
	4. *Clostridium perfringens*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
17. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 202) พ.ศ. 2543 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ. 2543	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
	4. *Clostridium perfringens*	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
18. ไข่เยี่ยวม้า ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 236) พ.ศ.2544 เรื่อง ไข่เยี่ยวม้า ลงวันที่ 20 สิงหาคม พ.ศ.2544	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Clostridium perfringens*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
19. อาหารตามบัญชีหมายเลข 1 นอกเหนือจากที่ระบุไว้ข้างต้น	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัมหรือมิลลิลิตร เว้นแต่น้ำและน้ำแข็งไม่พบใน 100 มิลลิลิตร
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัมหรือมิลลิลิตร เว้นแต่น้ำและน้ำแข็งไม่พบใน 100 มิลลิลิตร

หมายเหตุ

(1) ผลิตภัณฑ์ลำดับที่ 13 (13.1) ที่เป็นเครื่องดื่มว่านหางจระเข้ ให้ตรวจเฉพาะ *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus* และ *Bacillus cereus*

(2) ผลิตภัณฑ์ลำดับที่ 13 ทุกรายการที่ใส่นม และลำดับที่ 14 เฉพาะเครื่องดื่มชนิดเข้มข้นที่ใส่นม ต้องตรวจ *Listeria monocytogene* ด้วย

(3) ผลิตภัณฑ์ลำดับที่ 14 ที่เป็นเครื่องดื่มธัญพืช ต้องตรวจ *Clostridium perfringens* ด้วย

(4) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีการผลิต ที่มิใช่กรรมวิธีตามข้อ 3(1) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 144) พ.ศ. 2535 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 2 กรกฎาคม พ.ศ.2535

บัญชีหมายเลข 3
มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ผลิตภัณฑ์	ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
1. วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่มิใช่ชนิดแห้ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 100 (พ.ศ.2529) เรื่อง การแสดงฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ ลงวันที่ 10 เมษายน พ.ศ.2529	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Clostridium perfringens*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
2. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท [4] ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 200) พ.ศ.2543 เรื่อง ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543		
(2.1) น้ำจิ้มชนิดต่าง ๆ	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
	4. *Clostridium perfringens*	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
(2.2) เต้าเจี้ยว	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 2,500 ใน 1 กรัม
	4. *Clostridium perfringens*	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
(2.3) ซอสชนิดต่างๆ	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 500 ใน 1 กรัม
	4. *Clostridium perfringens*	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
3. ขนมปัง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 224) พ.ศ.2544 เรื่อง ขนมปัง ลงวันที่ 23 กรกฎาคม พ.ศ.2544	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
	4. *Clostridium perfringens*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
4. แป้งข้าวกล้อง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 44 (พ.ศ.2523) เรื่อง แป้งข้าวกล้อง ลงวันที่ 12 มกราคม พ.ศ.2523	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
5. ข้าวเติมวิตามิน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 150 (พ.ศ.2536) เรื่อง ข้าวเติมวิตามิน ลงวันที่ 3 พฤศจิกายน พ.ศ.2536	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม
6. คุกกี้ บิสกิต แครกเกอร์ ขนมปังกรอบ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ลงวันที่ 20 สิงหาคม พ.ศ.2544	1. *Salmonella* spp.	ไม่พบใน 25 กรัม
	2. *Staphylococcus aureus*	ไม่พบใน 0.1 กรัม
	3. *Bacillus cereus*	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม
	4. *Clostridium perfringens*	ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม

หมายเหตุ

[4] สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีการผลิต ที่มิใช่กรรมวิธีตามข้อ 3(1) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 144) พ.ศ. 2535 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 2 กรกฎาคม พ.ศ.2535

บัญชีหมายเลข 4
วิธีการตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

การตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้ใช้วิธีวิเคราะห์สำหรับจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคแต่ละชนิด ดังต่อไปนี้

ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	วิธีการตรวจวิเคราะห์
1. *Bacillus cereus*	Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)
2. *Clostridium perfringens*	Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)
3. *Listeria monocytogenes*	ISO 11290-1: Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal Method for the detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* - Part 1: Detection method ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)
4. *Salmonella* spp.	ISO 6579: Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal Method for Detection of *Salmonella* spp. ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method) เว้นแต่การตรวจวิเคราะห์น้ำและน้ำแข็ง ให้ใช้วิธี ISO 6340: Water Quality-Detection of Salmonella species ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)
5. *Staphylococcus aureus*	Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method) เว้นแต่การตรวจวิเคราะห์น้ำและน้ำแข็ง ให้ใช้วิธี Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater: American Public Health Association (APHA) ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)
6. *Enterobacter sakazakii*	ISO/TS 22964: Milk and milk products- Detection of *Enterobacter sakazakii* ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง สุรา

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง สุรา

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๗๒) พ.ศ. ๒๕๔๖ เรื่อง สุรา ลงวันที่ ๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๖ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๗๕) พ.ศ. ๒๕๔๖ เรื่อง สุรา (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๖ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๖

ข้อ ๒ ให้สุราเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ "สุรา" หมายความว่า สุราตามกฎหมายว่าด้วยสุรา

ข้อ ๔ สุรา ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานหรือคุณลักษณะที่ต้องการสำหรับสุราตามประกาศกระทรวงการคลังว่าด้วยเรื่อง วิธีการบริหารงานสุรา

ข้อ ๕ การแสดงฉลากของสุรา ให้ได้รับยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และให้ปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้

ข้อ ๖ ฉลากของสุรา ต้องแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๑) ข้อความบนฉลากตามประกาศกระทรวงการคลังว่าด้วยเรื่อง วิธีการบริหารงานสุรา หรือประกาศกรมสรรพสามิตว่าด้วยเรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไข ว่าด้วยการขออนุญาตและการออกใบอนุญาตให้นำสุราเข้ามาในราชอาณาจักร ที่ออกตามกฎหมายว่าด้วยสุรา

(๒) ข้อความ "คำเตือน : ห้ามจำหน่ายสุราแก่บุคคลซึ่งมีอายุต่ำกว่า ๒๐ ปี บริบูรณ์
: การดื่มสุราทำให้ความสามารถในการขับขี่ยานพาหนะลดลง
: บุคคลซึ่งมีอายุต่ำกว่า ๒๐ ปีบริบูรณ์ ไม่ควรดื่ม"

เป็นภาษาไทย โดยใช้ตัวอักษรเส้นทึบขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร อยู่ในกรอบที่แยกส่วนจากข้อความอื่น สีของกรอบและข้อความตัดกับสีพื้นของฉลาก จนอ่านได้ชัดเจน

ความใน (๒) ไม่ใช้บังคับกับสุราที่นำเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อเป็นตัวอย่างสินค้า หรือมิใช่เพื่อการค้า หรือเป็นสุราของผู้ได้รับเอกสิทธิ์ตามข้อผูกพันที่ประเทศไทยมีอยู่ต่อองค์การสหประชาชาติ หรือตามกฎหมายระหว่างประเทศ หรือตามสัญญา หรือตามความตกลงกับต่างประเทศ หรือทางการทูต หรือสุราที่ผลิตหรือนำเข้าเพื่อส่งออก

ข้อ ๗ สุราที่ผลิตหรือนำเข้า ถ้าปรากฏว่าฉลากที่ได้จัดทำขึ้นไว้ก่อนวันที่ประกาศนี้ ใช้บังคับซึ่งไม่ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ให้ยังคงใช้ฉลากเดิมต่อไปได้แต่ต้องไม่เกินหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๘ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๔ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๒
วิทยา แก้วภราดัย
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๖)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (ถ) ของ (๒) ของข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(ถ) ฟลูออไรด์ โดยคำนวณเป็นฟลูออรีน ไม่เกิน ๐.๗ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร"

ข้อ ๒ ความในข้อ ๑ ที่กำหนดปริมาณฟลูออไรด์ไม่เกิน ๐.๗ มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค ๑ ลิตร มิให้ใช้บังคับกับน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารและไอน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร

น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารและไอน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหารต้องมีปริมาณฟลูออไรด์ โดยคำนวณเป็นฟลูออรีน ไม่เกิน ๑.๕ มิลลิกรัม ต่อน้ำ ๑ ลิตร

ข้อ ๓ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ได้รับการจดทะเบียนรายละเอียดของอาหารไว้แล้ว ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๓๕ (พ.ศ. ๒๕๓๔) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๔ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๖) พ.ศ. ๒๕๔๕

เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๔) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๕) ลงวันที่ ๑๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๗ อยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ภายในเก้าสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๔ ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๓
จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๘ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๒) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๘) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๒ ให้ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลวได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองด้วยการหมักหรือกรรมวิธีอื่นที่เหมาะสม และจะแต่งรสหรือสีหรือไม่ก็ได้ เช่น ซีอิ๊ว ซอสปรุงรส เป็นต้น ทั้งนี้ ให้หมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่ได้ระเหยน้ำออกแล้ว

ข้อ ๔ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นหรือรสตามลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง

(๒) มีโปรตีน

(๒.๑) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔ ของน้ำหนัก สำหรับผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองด้วยการหมักที่มิได้มีการปรุงแต่งรสหรือสี

(๒.๒) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก สำหรับผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองด้วยการหมักที่ได้มีการปรุงแต่งรสหรือสี

(๒.๓) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก สำหรับผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการไฮโดรไลซ์โปรตีนของถั่วเหลือง

(๒.๔) ตามความเห็นชอบของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองด้วยกรรมวิธีอื่นที่เหมาะสม

(๓) ตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินที่กำหนด ดังต่อไปนี้

(๓.๑) ตะกั่ว ๑ มิลลิกรัม ต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

(๓.๒) ทองแดง ๒๐ มิลลิกรัม ต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

(๓.๓) สารหนู (คิดเป็นอาร์เซนิก) ๒ มิลลิกรัม ต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

(๓.๔) ๓ - เอ็มซีพีดี (3-MCPD) หรือ ๓-คลอโร-๑, ๒-โพรเพนไดออล (3-Chloro-1, 2-propanediol) ในผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองแล้วแต่กรณี คือ

(๓.๔.๑) ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม ของผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่มีของแข็งที่เหลือหลังจากการระเหยน้ำ (Dry matter) ไม่เกินร้อยละ ๔๐

(๓.๔.๒) ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม ของผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่มีของแข็งที่เหลือหลังจากการระเหยน้ำ (Dry matter) เกินกว่าร้อยละ ๔๐ แต่ทั้งนี้ ค่าของ 3-MCPD จะต้องคำนวณตามเกณฑ์สัดส่วนของของแข็งที่เหลือหลังจากการระเหยน้ำ (Dry matter) ตาม (๓.๔.๑)

(๔) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๕) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๖) ตรวจพบยีสต์และราไม่เกิน ๑๐ ต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการ ย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ๑ กรัม

(๗) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า ๓ ต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ๑ กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๘) ไม่ใช้สี เว้นแต่สีน้ำตาลเคี่ยวไหม้หรือสีคาราเมล

ข้อ ๕ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่ระเหยน้ำออก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑) (๓.๔) ของ (๓) (๔) และ (๘) ของข้อ ๔ และมีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามความเห็นชอบของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๘ การใช้ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๙ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๐ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๓
จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓)
พ.ศ. ๒๕๔๓ (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (๕๘) (๕๙) (๖๐) และ (๖๑) ของข้อ ๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

"(๕๘) อาหารพร้อมปรุงที่ได้จัดเตรียมส่วนประกอบต่างๆ แยกจากกันเป็นส่วน ๆ ชัดเจน และจัดรวมเป็นชุดไว้ในหน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อนำไปปรุงเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ

(๕๙) ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (Bakery product)

(๖๐) ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

(๖๑) ก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่ ที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า"

ข้อ ๒ ให้เพิ่มความต่อไปนี้ เป็นข้อ ๒/๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

"ข้อ ๒/๑ การตรวจประเมินวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารให้เป็นไปตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร"

ข้อ ๓ ให้ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารหรือได้รับใบอนุญาตนำเข้าอาหาร แล้วแต่กรณี ตามข้อ ๑ (๕๘) (๕๙) (๖๐) และ (๖๑) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับที่ปฏิบัติไม่เป็นไปตามข้อ ๒ และข้อ ๓ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ทำการปรับปรุง แก้ไข หรือจัดให้มีใบรับรองแล้วแต่กรณี ให้ถูกต้องตามประกาศดังกล่าวภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๔ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป เว้นแต่ความในข้อ ๒ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๓
จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐)

พ.ศ. ๒๕๔๔

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓)

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๖) และ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้เพิ่มความต่อไปนี้ เป็นข้อ ๒/๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

"ข้อ ๒/๑ การตรวจประเมินวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้เป็นไปตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร"

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๙

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๖) และ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้เพิ่มความต่อไปนี้ เป็นข้อ ๓/๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๙ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๙

"ข้อ ๓/๑ การตรวจประเมินวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ให้เป็นไปตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร"

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๓
จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (๙) ของข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ลงวันที่ ๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

"(๙) มีปริมาณไอโอดีน ดังนี้

(๙.๑) ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ๑ ลิตร สำหรับผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่มีการเติมไอโอดีนในกระบวนการผลิต หรือ

(๙.๒) ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่มีการใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีนเป็นส่วนผสม โดยเกลือบริโภคนั้นต้องมีมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องเกลือบริโภค"

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความในข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ลงวันที่ ๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๕ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่ระเหยน้ำออกต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑) (๓.๔) ของ (๓) (๔) (๘) และ (๙) ของข้อ ๔ และมีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา"

ข้อ ๓ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๙/๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ลงวันที่ ๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

"ข้อ ๙/๑ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่มีวัตถุประสงค์สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตาม (๙) ของข้อ ๔ และการ

แสดงฉลาก ให้แสดงข้อความว่า "สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน" ด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจนด้วย"

ข้อ ๔ ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับกับผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่ผลิตเพื่อการส่งออก

ข้อ ๕ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๓
จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง น้ำปลา (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำปลา

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๕/๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำปลา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

"ข้อ ๕/๑ น้ำปลาแท้ น้ำปลาที่ทำจากสัตว์อื่น และน้ำปลาผสม นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ และข้อ ๕ แล้วแต่กรณีแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) มีปริมาณไอโอดีนไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิกรัมและไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อน้ำปลา ๑ ลิตร สำหรับน้ำปลาที่มีการเติมไอโอดีนในกระบวนการผลิต หรือ

(๒) มีปริมาณไอโอดีนตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับน้ำปลาที่มีการใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีนเป็นส่วนผสม โดยเกลือบริโภคนั้นต้องมีมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เกลือบริโภค"

ข้อ ๒ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๑๐/๑ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำปลา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

"ข้อ ๑๐/๑ น้ำปลาที่มีวัตถุประสงค์สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามข้อ ๕/๑ และการแสดงฉลากให้แสดงข้อความว่า "สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน" ด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจนด้วย"

ข้อ ๓ ประกาศฉบับนี้ ไม่ใช้บังคับกับน้ำปลาที่ผลิตเพื่อการส่งออก

ข้อ ๔ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๓
จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง น้ำเกลือปรุงอาหาร

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำเกลือปรุงอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๕) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง น้ำเกลือปรุงอาหาร ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๒ ให้น้ำเกลือปรุงอาหารเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ น้ำเกลือปรุงอาหาร หมายถึง ของเหลวที่มีเกลือเป็นส่วนประกอบหลักและอาจผสมวัตถุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคด้วยหรือไม่ก็ได้

ข้อ ๔ น้ำเกลือปรุงอาหารต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีปริมาณไอโอดีน ไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อน้ำเกลือปรุงอาหาร ๑ ลิตร สำหรับน้ำเกลือปรุงอาหารที่มีการเติมไอโอดีนในกระบวนการผลิต หรือ

(๒) มีปริมาณไอโอดีนตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาสำหรับน้ำเกลือปรุงอาหารที่มีการใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีนเป็นส่วนผสม โดยเกลือบริโภคนั้นต้องมีมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เกลือบริโภค

ข้อ ๕ การใช้วัตถุเจือปนอาหารให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำเกลือปรุงอาหารเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๗ การใช้ภาชนะบรรจุน้ำเกลือปรุงอาหารให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ

ข้อ ๘ การแสดงฉลากของน้ำเกลือปรุงอาหาร ให้ปฏิบัติดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ยกเว้นข้อ ๓ ข้อ ๑๐ ข้อ ๑๑ ข้อ ๑๒ และข้อ ๑๓ ให้ปฏิบัติตามประกาศนี้

(๒) ฉลากของน้ำเกลือปรุงอาหารที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๒.๑) ชื่ออาหาร (ถ้ามี)

(๒.๒) เลขสารบบอาหาร

(๒.๓) ข้อความว่า "น้ำเกลือปรุงอาหาร" ด้วยตัวอักษรขนาดความสูง ไม่น้อยกว่า ๑ เซนติเมตร

(๒.๔) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับน้ำเกลือปรุงอาหาร ที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับน้ำเกลือปรุงอาหารนำเข้า แล้วแต่กรณี สำหรับน้ำเกลือปรุงอาหารที่ผลิตในประเทศ อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้

(๒.๕) ปริมาตรสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก

(๒.๖) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ และให้แสดงเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย

(๒.๗) เดือนและปีที่ผลิต หรือ วันเดือนและปีที่หมดอายุการบริโภค หรือวันเดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า "ผลิต" หรือ "หมดอายุ" หรือ "ควรบริโภคก่อน" กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี

การแสดงข้อความตามวรรคแรก จะต้องแสดงให้เรียงตามลำดับของวันเดือนปีตามที่กำหนด กรณีการแสดงเดือนอาจแสดงโดยใช้ตัวอักษรแทนได้

(๒.๘) ข้อความว่า "ใช้วัตถุกันเสีย" ถ้ามีการใช้

(๒.๙) ข้อความว่า "เจือสีธรรมชาติ" หรือ "เจือสีสังเคราะห์" ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี

(๒.๑๐) ข้อความว่า "ใช้ ..... เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร" (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุปรุงแต่งรสอาหารที่ใช้)

(๒.๑๑) ข้อความว่า "ใช้ .....เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล" ถ้ามีการใช้ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้) ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก"

(๓) ฉลากของอาหารต้องไม่มีข้อความว่า ปู ปลา ปลาหมึก กุ้ง กั้ง หรือหอย และต้องไม่มีรูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายหรือเครื่องหมายการค้าเป็นรูป ปู ปลา ปลาหมึก กุ้ง กั้ง หรือหอย แล้วแต่กรณี

(๔) การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลาก ต้องใช้สีที่ตัดกันซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน ขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก เว้นแต่ข้อความดังต่อไปนี้ ต้องมีขนาดตัวอักษร ตำแหน่ง และแบบตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

(๔.๑) เลขสารบบอาหาร

(๔.๒) ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด (ถ้ามี)

ข้อ ๙ น้ำเกลือปรุงอาหารที่มีวัตถุประสงค์สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามข้อ ๔ และการแสดงฉลากตาม (๒.๓) ของ (๒) ของข้อ ๘ ให้ใช้ข้อความว่า “สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน” แทนด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน”

ข้อ ๑๐ ประกาศฉบับนี้ ไม่ใช้บังคับกับน้ำเกลือปรุงอาหารที่ผลิตเพื่อการส่งออก

ข้อ ๑๑ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๓
จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง อาหารฉายรังสี

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารฉายรังสี

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๖ (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๙ เรื่อง อาหารฉายรังสี ลงวันที่ ๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๙

ข้อ ๒ ในประกาศฉบับนี้

"อาหารฉายรังสี" (Irradiated Food) หมายความว่า อาหารที่ผ่านกรรมวิธีการฉายรังสีเพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ในการฉายรังสี

"การฉายรังสีอาหาร" (Food Irradiation) หมายความว่า กระบวนการผลิตอาหารโดยกรรมวิธีการฉายรังสี

"ผู้ฉายรังสีอาหาร" หมายความว่า ผู้ที่ได้รับอนุญาตให้ทำการฉายรังสีอาหาร

"ปริมาณรังสีดูดกลืน" (Absorbed Dose) หมายความว่า ปริมาณพลังงานที่อาหารดูดกลืนไว้ต่อหนึ่งหน่วยน้ำหนักของผลิตภัณฑ์อาหารฉายรังสี มีหน่วยเป็นเกรย์

ข้อ ๓ ให้อาหารฉายรังสี เป็นอาหารที่กำหนดวิธีการ เครื่องมือเครื่องใช้ในการฉายรังสีและการเก็บรักษาอาหารฉายรังสี และกำหนดการแสดงฉลากอาหารฉายรังสี

ข้อ ๔ อาหารที่จะนำมาฉายรังสี ต้องปฏิบัติตาม

(๑) หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practices) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร หรือข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขลักษณะอาหาร หรือหลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี แล้วแต่กรณี เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ด้านความปลอดภัยของอาหาร

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องว่าด้วยเรื่องอาหารนั้น ๆ

ข้อ ๕ ภาชนะที่บรรจุอาหารฉายรังสีทั้งก่อนและหลังการฉายรังสี ต้องอยู่ในสภาพที่ถูกหลักสุขลักษณะ ตรงตามวัตถุประสงค์ในการฉายรังสี และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๖ การฉายรังสีอาหารต้องไม่นำมาใช้เพื่อทดแทนการปฏิบัติตาม ข้อ ๔ (๑)

ข้อ ๗ ผู้ฉายรังสีอาหาร ต้องมีวิธีการ เครื่องมือเครื่องใช้ในการฉายรังสีและการเก็บรักษาอาหารฉายรังสี ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้

การตรวจประเมินวิธีการ เครื่องมือเครื่องใช้ในการฉายรังสีและการเก็บรักษาอาหารฉายรังสี ให้เป็นไปตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๘ ชนิดของรังสี ต้องได้จากแหล่งของรังสีที่เป็นต้นกำเนิด ดังต่อไปนี้

(๑) รังสีแกมมา จากเครื่องฉายรังสีที่มีโคบอลต์-60 (^{60}Co) หรือซีเซียม-137 (^{137}Cs) หรือ

(๒) รังสีเอกซ์ จากเครื่องผลิตรังสีเอกซ์ที่ทำงานด้วยระดับพลังงานที่ต่ำกว่า หรือเท่ากับ ๕ ล้านอิเล็กตรอนโวลต์ หรือ

(๓) รังสีอิเล็กตรอน จากเครื่องเร่งอนุภาคอิเล็กตรอนที่ทำงานด้วยระดับพลังงานที่ต่ำกว่าหรือเท่ากับ ๑๐ ล้านอิเล็กตรอนโวลต์

ข้อ ๙ การฉายรังสีอาหารต้อง เป็นไปตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ปริมาณรังสีดูดกลืนต่ำสุดเพียงพอที่ทำให้บรรลุวัตถุประสงค์ของ การฉายรังสี

(๒) ปริมาณรังสีดูดกลืนสูงสุดเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการฉายรังสี และไม่เกินตามที่ระบุไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้ โดยสามารถคงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร และไม่ทำลายโครงสร้างคุณสมบัติเชิงหน้าที่ ตลอดจนคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของอาหาร

กรณีที่การฉายรังสีไม่เป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้ ต้องมีหลักฐานและเหตุผลทางวิชาการหรือความจำเป็นทางเทคนิค และต้องได้รับการอนุญาตจากเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๑๐ อาหารที่ผ่านการฉายรังสีมาแล้วจะนำมาฉายรังสีซ้ำอีกไม่ได้ เว้นแต่อาหารที่มีความชื้นต่ำ เช่น ผลิตภัณฑ์ประเภทธัญพืช ถั่วเมล็ดแห้ง อาหารแห้ง และอาหารอื่นในทำนองเดียวกันนี้ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อกำจัดแมลงที่เข้าไปภายหลังจากที่ได้มีการฉายรังสีแล้ว

ข้อ ๑๑ อาหารที่ได้รับการฉายรังสีกรณีใดกรณีหนึ่งดังต่อไปนี้ ไม่ถือว่าเป็น การฉายรังสีซ้ำ

(๑) อาหารที่เตรียมจากวัตถุดิบซึ่งได้รับการฉายรังสีในระดับต่ำมาแล้ว เช่น การควบคุมการแพร่พันธุ์ของแมลง การป้องกันการงอกของรากและหัวพืช แล้วถูกนำมาฉายรังสีเพื่อวัตถุประสงค์อื่น

(๒) อาหารที่มีส่วนประกอบที่ผ่านการฉายรังสีแล้ว น้อยกว่าร้อยละ ๕ ถูกนำมาฉายรังสี

(๓) อาหารที่ไม่สามารถรับปริมาณรังสีตามกำหนดได้หมดภายในครั้งเดียว เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ตามที่ต้องการ

ข้อ ๑๒ อาหารที่มีการฉายรังสีตามข้อ ๑๐ และข้อ ๑๑ ต้องมีปริมาณรังสีดูดกลืนสูงสุดโดยรวมไม่เกิน ๑๐ กิโลเกรย์ ทั้งนี้หากมีปริมาณรังสีดูดกลืนสูงสุดโดยรวมเกิน ๑๐ กิโลเกรย์ ต้องมีหลักฐานและเหตุผลทางวิชาการหรือความจำเป็นทางเทคนิคที่สมควร และต้องไม่เป็นอันตรายต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค หรือทำลายคุณภาพของอาหาร และต้องได้รับการอนุญาตจากเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๑๓ การแสดงฉลากของอาหารฉายรังสี นอกจากต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องของอาหารนั้น ๆ แล้ว ต้องแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) ชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตอาหารและผู้ฉายรังสีอาหาร

(๒) ข้อความว่า "ผ่านการฉายรังสีแล้ว" หรือข้อความที่สื่อความหมายในทำนองเดียวกัน

(๓) ระบุวัตถุประสงค์ของการฉายรังสี ด้วยข้อความดังนี้ "เพื่อ....." (ความที่เว้นไว้ให้ระบุวัตถุประสงค์ของการฉายรังสี)

(๔) เครื่องหมายการฉายรังสี ตามรูปแบบที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้ ใกล้กับชื่อของอาหาร

(๕) วันเดือนและปีที่ทำการฉายรังสี

ข้อ ๑๔ อาหารฉายรังสีหากถูกนำมาใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารอื่น รวมทั้งกรณีที่ส่วนประกอบของอาหารมีเพียงอย่างเดียว ซึ่งได้มาจากวัตถุดิบที่ผ่านการฉายรังสี ต้องแสดงข้อความตามข้อ ๑๓ (๒) กำกับชื่อส่วนประกอบของอาหารนั้น ๆ

ข้อ ๑๕ ให้การฉายรังสีที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ต้องปฏิบัติตามข้อ ๗ ภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๖ ผู้นำเข้าอาหารฉายรังสี จะต้องจัดให้มีใบรับรองสถานที่ฉายรังสีสำหรับการนำเข้าที่เป็นไปตามวิธีการ เครื่องมือเครื่องใช้ในการฉายรังสี และการเก็บรักษาอาหารฉายรังสี ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้ หรือมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่าจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต

ในกรณีที่มีเหตุผลหรือความจำเป็นเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอาจกำหนดให้สถานที่ฉายรังสีอาหารตามวรรคหนึ่ง ต้องผ่านการตรวจประเมินจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือองค์กรหรือหน่วยงานที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๑๗ ให้ผู้รับใบอนุญาตนำเข้าอาหารฉายรังสี ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ต้องปฏิบัติตามข้อ ๑๖ ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๘ ผู้ผลิตหรือนำเข้าอาหารฉายรังสีที่ได้รับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรืออนุญาตใช้ฉลากอาหาร หรือจดทะเบียนอาหาร หรือแจ้งรายละเอียดอาหารไว้แล้วก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และมีการแสดงฉลากแตกต่างไปจากที่กำหนดไว้ตามข้อ ๑๓ ต้องแก้ไขฉลากให้ถูกต้องตามประกาศนี้ และให้คงใช้ฉลากเดิมได้ต่อไปแต่ไม่เกินหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศใช้บังคับ

ข้อ ๑๙ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๓
จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี

การฉายรังสีอาหารในสถานที่ฉายรังสี จะต้องมีการกำหนด วิธีการ เครื่องมือเครื่องใช้ในการฉายรังสี และการเก็บรักษาอาหารฉายรังสี ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวนั้น จะต้องคำนึงถึงสิ่งต่าง ๆดังต่อไปนี้

ลำดับ	หัวข้อ	เนื้อหา
๑	สถานที่ตั้ง อาคารฉายรังสี และการออกแบบ	๑.๑ สถานที่ตั้ง อาคารฉายรังสี และบริเวณใกล้เคียงเหมาะสม ไม่อยู่ในที่ที่จะทำให้อาหารที่ฉายรังสีเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย ๑.๒ การออกแบบอาคารฉายรังสี ๑.๒.๑ ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในด้านความปลอดภัย ๑.๒.๒ มีขนาดและจัดแบ่งพื้นที่เพียงพอ เหมาะสม ๑.๒.๓ ง่ายต่อการบำรุงรักษา การทำความสะอาดและสะดวกต่อการปฏิบัติงาน ๑.๒.๔ มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน ๑.๒.๕ มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน ๑.๒.๖ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์และแมลง ๑.๓ ภายในอาคารฉายรังสี อย่างน้อยควรประกอบด้วยห้องหรือบริเวณต่าง ๆดังนี้ ๑.๓.๑ ห้องหรือบริเวณเก็บอาหารที่ยังไม่ฉายรังสี ภายใต้การเก็บที่อุณหภูมิเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหารนั้น ๆ ๑.๓.๒ ห้องหรือบริเวณเก็บอาหารที่ฉายรังสีแล้ว ภายใต้การเก็บที่อุณหภูมิเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหารนั้น ๆ ๑.๓.๓ ห้องหรือบริเวณเก็บเครื่องฉายรังสี และเครื่องจักรร่วมระบบในการฉายรังสี ๑.๓.๔ ห้องฉายรังสี ๑.๓.๕ ห้องหรือบริเวณต่าง ๆเหล่านี้ แยกเป็นสัดส่วนและเป็นไปตามสายงานการดำเนินการฉายรังสี ๑.๓.๖ ห้องหรือบริเวณต่าง ๆเหล่านี้ ต้องแยกออกจากบริเวณ สำนักงาน และห้องน้ำห้องส้วม และไม่มีที่พักคนงานในอาคารฉายรังสี เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม ๑.๓.๗ ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการฉายรังสี อยู่ในอาคารฉายรังสี

ลำดับ	หัวข้อ	เนื้อหา
๒	แหล่งกำเนิดรังสี และเครื่องจักรร่วมระบบในการฉายรังสี	๒.๑ แหล่งกำเนิดรังสีในการฉายรังสีอาหาร เป็นอย่างใดอย่างหนึ่งแล้วแต่กรณี ดังนี้ ๒.๑.๑ รังสีแกมมา จากเครื่องฉายรังสีที่มีโคบอลต์-60 (^{60}Co) หรือ ซีเซียม-137 (^{137}Cs) ๒.๑.๒ รังสีเอกซ์ จากเครื่องผลิตรังสีเอกซ์ที่ทำงานด้วยระดับพลังงานที่ต่ำกว่าหรือเท่ากับ ๕ ล้านอิเล็กตรอนโวลต์ ๒.๑.๓ รังสีอิเล็กตรอน จากเครื่องเร่งอนุภาคอิเล็กตรอนที่ทำงานด้วยระดับพลังงานที่ต่ำกว่าหรือเท่ากับ ๑๐ ล้านอิเล็กตรอนโวลต์ ๒.๒ เครื่องจักรร่วมระบบในการฉายรังสี ต้องมีการออกแบบให้อาหารได้รับปริมาณรังสีดูดกลืน (Absorbed Dose) ในปริมาณต่ำสุดและสูงสุดตามข้อกำหนดของกระบวนการฉายรังสี และต้องเป็นไปตามกฎหมาย
๓	กระบวนการฉายรังสีและการควบคุม	๓.๑ อาหารที่จะนำมาผ่านกระบวนการฉายรังสีอย่างน้อยต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practices) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร หรือข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขลักษณะอาหาร หรือหลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดี แล้วแต่กรณี ๓.๒ การขนส่งและการเก็บรักษาอาหารก่อนฉายรังสีต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนและถูกสุขลักษณะ ๓.๓ ขนาดและรูปร่างของภาชนะบรรจุที่ใช้ในการฉายรังสีต้องออกแบบให้สอดคล้องกับลักษณะผลิตภัณฑ์อาหารที่จะนำมาฉายรังสี และสอดคล้องกับการจัดวางของเครื่องจักรร่วมระบบในการฉายรังสี ๓.๔ การฉายรังสี จะต้องดำเนินการดังต่อไปนี้ ๓.๔.๑ มีการกำหนดวัตถุประสงค์ที่ชัดเจนของการฉายรังสี ๓.๔.๒ มีการกำหนดช่วงปริมาณรังสีที่เหมาะสมที่บรรลุวัตถุประสงค์ของการฉายรังสีในผลิตภัณฑ์อาหารที่จะนำมาฉายรังสี ๓.๔.๓ มีการทดสอบการกระจายของรังสี (Plant Commissioning) เมื่อเริ่มดำเนินการครั้งแรก และทุกครั้งเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงแผงต้นกำเนิดรังสี

ลำดับ	หัวข้อ	เนื้อหา
		๓.๔.๔ มีการทดสอบการกระจายของปริมาณรังสีดูดกลืน (Dose Mapping) ในผลิตภัณฑ์อาหารทุกชนิดหรือกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร เมื่อนำมาฉายรังสีครั้งแรกและเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงการจัดวาง น้ำหนักของอาหาร ความหนาแน่นของอาหาร ภาชนะบรรจุ รวมทั้งเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงแผงต้นกำเนิดรังสี ๓.๔.๕ มีการควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณรังสีดูดกลืน ได้แก่ ความถูกต้องของตำแหน่งของต้นกำเนิดของรังสี เวลาในการฉายรังสี ความแรงของต้นกำเนิดรังสี ปริมาณรังสีที่ได้รับ ลำดับการลำเลียงผลิตภัณฑ์อาหารและความหนาแน่นของผลิตภัณฑ์อาหาร และมีการบันทึก เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารได้รับปริมาณรังสีที่บรรลุวัตถุประสงค์การฉายรังสีในแต่ละรอบของการฉายรังสีนั้น ๓.๕ การบ่งชี้ผลิตภัณฑ์ ๓.๕.๑ มีการกำหนดรหัสหรือหมายเลขเพื่อบ่งชี้ภาชนะบรรจุที่อยู่ในแต่ละขั้นตอนตลอดทั้งกระบวนการฉายรังสี ๓.๕.๒ มีการบันทึกปัจจัยที่เกี่ยวข้องให้ตรงกับรหัสหรือหมายเลขของผลิตภัณฑ์อาหารนั้น โดยปัจจัยที่เกี่ยวข้อง เช่น วัน เวลา ความแรงของแหล่งกำเนิด ปริมาณรังสีต่ำสุดและสูงสุดที่ได้รับ และอุณหภูมิ เป็นต้น ๓.๖ การจัดการผลิตภัณฑ์อาหารหลังการฉายรังสี ๓.๖.๑ มีระบบการผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการฉายรังสีแล้วออกจากผลิตภัณฑ์อาหารที่ยังไม่ผ่านการฉายรังสีอย่างเหมาะสม ๓.๖.๒ มีการตรวจสอบและเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารหลังการฉายรังสีอย่างเหมาะสม และภาชนะบรรจุของอาหารที่ผ่านการฉายรังสีแล้วอยู่ในสภาพสมบูรณ์ ๓.๖.๓ มีระบบการควบคุมผลิตภัณฑ์อาหารและสินค้าคงคลังที่ดีเพียงพอ เพื่อให้สามารถทวนสอบผลิตภัณฑ์อาหารที่ส่งมอบไปแล้วได้ทั้งโรงงานฉายรังสีและโรงงานผลิตอาหารก่อนที่จะนำมาฉายรังสี ๓.๖.๔ มีการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารหลังการฉายรังสี ที่เหมาะสมไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

ลำดับ	หัวข้อ	เนื้อหา
๔	การวัดปริมาณรังสีดูดกลืนที่อาหารได้รับหลังจากผ่านการฉายรังสีแล้ว และการควบคุม	๔.๑ มีการเลือกใช้ระบบการวัดปริมาณรังสี (Dosimetry Systems) ซึ่งประกอบด้วย อุปกรณ์วัดปริมาณรังสี เครื่องอ่านค่าปริมาณรังสี และมาตรฐานอ้างอิงที่เกี่ยวข้อง และมีขั้นตอนการปฏิบัติงานมาตรฐานของระบบให้เหมาะสมกับวัตถุประสงค์การฉายรังสีและปัจจัยที่เกี่ยวข้อง ๔.๒ มีการวัดการกระจายตัวของปริมาณรังสีดูดกลืน ๔.๓ มีการตรวจวัดปริมาณรังสีดูดกลืนของผลิตภัณฑ์อาหาร ในแต่ละรุ่นการผลิต ๔.๔ มีแผนและมีการสอบเทียบระบบการวัดปริมาณรังสี ในกระบวนการฉายรังสี โดยเทียบกับมาตรฐานระดับประเทศหรือมาตรฐานระดับสากล-อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง
๕	บันทึก และรายงานผล	ผู้ฉายรังสีต้องมีบันทึกรายงานต่าง ๆที่เกี่ยวข้องกับการฉายรังสี ตามความถี่ที่เหมาะสม อย่างน้อยดังต่อไปนี้ โดยเก็บรักษาไว้ ณ สถานที่ฉายรังสี เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๓ ปี และมีระบบการจัดเก็บที่ดี ๕.๑ บันทึกเกี่ยวกับรายละเอียดของสินค้า ดังนี้ ๕.๑.๑ น้ำหนัก และความหนาแน่นของอาหารรวมทั้งจำนวนของอาหารที่จะนำมาฉายรังสีในแต่ละครั้ง ๕.๑.๒ ชนิดของภาชนะบรรจุที่ใช้ในการฉายรังสี ๕.๑.๓ ชื่อ และที่อยู่ของผู้รับบริการฉายรังสีในแต่ละครั้ง ๕.๑.๔ ตัวเลขอ้างอิงหรือรุ่นการผลิตที่สามารถชี้บ่งในแต่ละครั้ง ๕.๒ บันทึกข้อมูลและการควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อกระบวนการฉายรังสี ดังนี้ ๕.๒.๑ ค่าความแรงของรังสี ๕.๒.๒ ชนิดของแหล่งกำเนิดรังสี ชนิดปริมาณรังสีที่ต้องการ ลักษณะการจัดวางสินค้าในกล่อง ๕.๒.๓ วันที่ฉายรังสีและวัตถุประสงค์ของการฉายรังสี ๕.๒.๔ ค่าปริมาณรังสีสูงสุดและต่ำสุด รวมทั้งชนิดของตัววัดปริมาณรังสีที่ใช้ ๕.๒.๕ รายละเอียดการสอบเทียบระบบวัดปริมาณรังสี ๕.๒.๖ ตำแหน่งของอุปกรณ์วัดรังสีปริมาณรังสีในแต่ละครั้ง และค่าปริมาณรังสีที่วัดได้

ลำดับ	หัวข้อ	เนื้อหา
		๕.๒.๗ ผลการทดสอบที่เคยทดลองทำ เพื่อยืนยันตำแหน่งที่ใช้ติดอุปกรณ์วัดรังสีที่ผลิตภัณฑ์อาหาร ๕.๒.๘ วิธีการ (รวมทั้งเครื่องมือและความถี่) ที่ใช้สำหรับการวัดปริมาณรังสีที่ใช้ และการทดสอบเพื่อยืนยัน (Validation Tests) ๕.๓ รายงานผลการตรวจวัดปริมาณรังสี ๕.๔ บันทึกการตรวจสอบระบบการบำรุงรักษา เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ ๕.๕ บันทึกหรือรายงานการฝึกอบรมของพนักงาน ๕.๖ บันทึกสภาพของรถขนส่งอาหาร ๕.๗ บันทึกการทวนสอบเอกสารต่าง ๆที่เกี่ยวข้องกับการฉายรังสี
๖	การสุขาภิบาล	๖.๑ น้ำที่ใช้ในการทำความสะอาดทั่วไปภายในโรงงาน ต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็น ๖.๒ มีการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับสู่กระบวนการฉายรังสีอาหาร ๖.๓ มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีระบบกำจัดที่เหมาะสม ๖.๔ มีห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมให้เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และถูกต้องตามสุขลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมืออย่างครบถ้วน ๖.๕ มีมาตรการกำจัดสัตว์และแมลงที่เข้าไปในสถานที่ฉายรังสี
๗	การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา	๗.๑ ตัวอาคารฉายรังสีต้องทำความสะอาดและรักษาให้อยู่ในสภาพที่ดีโดยสม่ำเสมอ ๗.๒ เครื่องมือ อุปกรณ์และเครื่องจักรร่วมระบบในการฉายรังสี พื้นผิวของเครื่องมือ และอุปกรณ์ที่สัมผัสกับภาชนะบรรจุต้องทำความสะอาด ดูแล และเก็บรักษาในสภาพที่สะอาด ๗.๓ เครื่องมือ อุปกรณ์และเครื่องจักรร่วมระบบในการฉายรังสี ต้องมีแผนการบำรุงรักษาและมีการดำเนินงาน รวมทั้งตรวจสอบให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ๗.๔ การใช้สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด หรือการฆ่าเชื้อหรือสารเคมีที่ใช้ในการบำรุงรักษา ต้องอยู่ในเงื่อนไขการใช้และเก็บรักษาที่ปลอดภัย

ลำดับ	หัวข้อ	เนื้อหา
๘	บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน	๘.๑ ผู้ปฏิบัติงานในอาคารฉายรังสี ต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคน่ารังเกียจตามที่กำหนดโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑ (พ.ศ.๒๕๒๒) ๘.๒ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในขณะที่ดำเนินการฉายรังสีและมีการสัมผัสโดยตรงกับอาหาร หรือส่วนผสมของอาหาร หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของพื้นที่ผิวที่อาจมีการสัมผัสกับอาหาร ต้อง ๘.๒.๑ สวมเสื้อผ้าที่สะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน กรณีที่ใช้เสื้อคลุมก็ต้องสะอาด ๘.๒.๒ มีมาตรการด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล ตามความจำเป็น ๘.๓ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานต้องผ่านการฝึกอบรม แล้วแต่กรณี ดังนี้ ๘.๓.๑ เกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไปสำหรับเจ้าหน้าที่ทั่วไป ๘.๓.๒ การเดินเครื่องฉายรังสีและเครื่องจักรร่วมระบบในการฉายรังสี สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ๘.๓.๓ การควบคุมกระบวนการฉายรังสีและการวัดปริมาณรังสี สำหรับผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง ๘.๔ ผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต ให้ปฏิบัติตามข้อ ๘.๑ – ๘.๒ เมื่ออยู่ในอาคารฉายรังสี

บัญชีหมายเลข ๒

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง อาหารฉายรังสี

ตารางแสดง ปริมาณรังสีดูดกลืนสูงสุดที่อนุญาต สำหรับการฉายรังสีตามวัตถุประสงค์ต่าง ๆ

ลำดับที่	วัตถุประสงค์ของการฉายรังสี	ปริมาณรังสีดูดกลืนสูงสุด (กิโลเกรย์)
๑.	ยับยั้งการงอกระหว่างการเก็บรักษา	๑
๒.	ชะลอการสุก	๒
๓.	ควบคุมการแพร่พันธุ์ของแมลง	๒
๔.	ลดปริมาณปรสิต	๔
๕.	ยืดอายุการเก็บรักษา	๗
๖.	ลดปริมาณจุลินทรีย์ และจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	๑๐

บัญชีหมายเลข ๓
แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง อาหารฉายรังสี

รูปแบบการแสดงเครื่องหมายการฉายรังสี



เครื่องหมายการฉายรังสี มีลักษณะเป็นรูปวงกลมขอบหนาทึบสีเขียว ขอบของครึ่งวงกลมช่วงบนไม่ติดกัน แต่แบ่งเป็นสี่ส่วนเท่า ๆกัน มีช่องว่างระหว่างขอบนอกแต่ละส่วน ๕ ระยะเท่า ๆกัน ภายในเนื้อที่ครึ่งวงกลมช่วงบนมีวงกลมทึบสีเขียวขนาดเล็ก ส่วนภายในเนื้อที่ครึ่งวงกลมช่วงล่างจะมีเครื่องหมายรูปวงรีทึบสีเขียว ๒ วงแยกกัน ปลายด้านหนึ่งของแต่ละวงเชื่อมต่อกัน

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารจัดรวมในภาชนะ

เพื่อให้เกิดประโยชน์และคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้อาหารมากกว่าหนึ่งชนิดหรือชนิดเดียวกันแต่มีหลายจำนวนซึ่งจัดรวมอยู่ในภาชนะเดียวกันที่มีการหุ้มห่อเพื่อจำหน่าย ไม่ว่าจะเป็นกระเช้า ตะกร้า กล่อง ถุง หรือภาชนะใดเป็นอาหารที่ต้องแสดงฉลาก

ข้อ ๒ การแสดงฉลากของอาหารตามข้อ ๑ ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย ที่เห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

(๑) ชื่อ ประเภท หรือ ชนิดของอาหารแต่ละรายการที่บรรจุ

(๒) วันเดือนปีที่หมดอายุหรือควรบริโภคก่อนของอาหารตาม (๑)

ข้อ ๓ ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๓
จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง ช็อกโกแลต (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องช็อกโกแลตเกี่ยวกับข้อกำหนดของยีสต์และเชื้อราให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (๔) ของข้อ ๓ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๓ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง ช็อกโกแลต ลงวันที่ ๑๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๗ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๔) ตรวจพบยีสต์และเชื้อราได้น้อยกว่า ๑๐๐ ในช็อกโกแลต ๑ กรัม

การตรวจวิเคราะห์ยีสต์และเชื้อราดังกล่าว ให้ใช้วิธี Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)"

ข้อ ๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔
จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง ชา (ฉบับที่ ๓)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องชา เกี่ยวกับข้อกำหนดของยีสต์และเชื้อราให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (๘) ของข้อ ๖ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ชา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๘) ตรวจพบยีสต์และเชื้อรา ได้ดังนี้

(๘.๑) น้อยกว่า ๑ ในชา ๑ มิลลิลิตร สำหรับชาตามข้อ ๓ (๓) ที่ผ่านกรรมวิธีการผลิตด้วยวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

(๘.๒) น้อยกว่า ๑๐๐ ในชา ๑ มิลลิลิตร สำหรับชาตามข้อ ๓ (๓) ที่ผ่านกรรมวิธีอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

การตรวจวิเคราะห์ยีสต์และเชื้อราดังกล่าวให้ใช้วิธี Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)"

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความใน (๒) ของข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ชา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๒) เมื่อละลายหรือผสมน้ำตามอัตราส่วนที่กำหนดไว้ในฉลาก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๖ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) (๑๐) (๑๑) และ (๑๒)"

ข้อ ๓ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (๓) ของข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ชา ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

"(๓) ตรวจพบยีสต์และเชื้อราได้น้อยกว่า ๑๐๐ ในชา ๑ กรัม

การตรวจวิเคราะห์ยีสต์และเชื้อราดังกล่าวให้ใช้วิธี Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)"

ข้อ ๔ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔
จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ ๓)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องกาแฟ เกี่ยวกับข้อกำหนดของยีสต์และเชื้อราให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (๗) ของข้อ ๑๐ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๗) ตรวจพบยีสต์และเชื้อรา ได้ดังนี้

(๗.๑) น้อยกว่า ๑ ในกาแฟ ๑ มิลลิลิตร สำหรับกาแฟตามวรรคสองของข้อ ๓ ที่ผ่านกรรมวิธีการผลิตด้วยวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

(๗.๒) น้อยกว่า ๑๐๐ ในกาแฟ ๑ มิลลิลิตร สำหรับกาแฟตามวรรคสองของข้อ ๓ ที่ผ่านกรรมวิธีอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

การตรวจวิเคราะห์ยีสต์และเชื้อราดังกล่าวให้ใช้วิธี Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)"

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความใน (๒) ของข้อ ๑๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๒) เมื่อละลายหรือผสมน้ำตามอัตราส่วนที่กำหนดไว้ในฉลาก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๑๐ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๘) และ (๙)"

ข้อ ๓ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (๓) ของข้อ ๑๑ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง กาแฟ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

"(๓) ตรวจพบยีสต์และเชื้อราได้น้อยกว่า ๑๐๐ ในกาแฟ ๑ กรัม

การตรวจวิเคราะห์ยีสต์และเชื้อราดังกล่าวให้ใช้วิธี Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)"

ข้อ ๔ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔
จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก เกี่ยวกับข้อกำหนดของยีสต์และเชื้อราให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๒) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (๔) ของข้อ ๓ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๒๑ (พ.ศ. ๒๕๓๒) เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ลงวันที่ ๒๓ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๓๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(๔) ตรวจพบยีสต์และเชื้อรา ได้ดังนี้

(๔.๑) น้อยกว่า ๑ ในอาหารควบคุมน้ำหนัก ๑ มิลลิลิตร สำหรับอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

(๔.๒) น้อยกว่า ๑๐ ในอาหารควบคุมน้ำหนัก ๑ กรัม สำหรับอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักชนิดเข้มข้น และชนิดกึ่งแข็งกึ่งเหลวที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

(๔.๓) น้อยกว่า ๑๐๐ ในอาหารควบคุมน้ำหนัก ๑ กรัม สำหรับอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักชนิดเหลว ชนิดเข้มข้น ชนิดแห้ง และชนิดกึ่งแข็งกึ่งเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการผลิตอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

การตรวจวิเคราะห์ยีสต์และเชื้อราดังกล่าวให้ใช้วิธี Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)"

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔
จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องเครื่องดื่มเกลือแร่เกี่ยวกับข้อกำหนดของยีสต์และเชื้อราให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) และ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความใน (จ) ของ (๕) ของข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(จ) ตรวจพบยีสต์และเชื้อรา ได้ดังนี้

๑) น้อยกว่า ๑ ในเครื่องดื่มเกลือแร่ ๑ มิลลิลิตร สำหรับเครื่องดื่มเกลือแร่ที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

๒) น้อยกว่า ๑๐๐ ในเครื่องดื่มเกลือแร่ ๑ มิลลิลิตร สำหรับเครื่องดื่มเกลือแร่ที่ผ่านกรรมวิธีอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

การตรวจวิเคราะห์ยีสต์และเชื้อราดังกล่าวให้ใช้วิธี Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)"

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความในวรรคสองของข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"เครื่องดื่มเกลือแร่ชนิดแห้งมีความชื้นได้ไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก และตรวจพบยีสต์และเชื้อราได้น้อยกว่า ๑๐๐ ในเครื่องดื่มเกลือแร่ ๑ กรัม และเมื่อละลายตามอัตราส่วนที่กำหนดไว้ในฉลากแล้วต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (ก) (ข) (ค) และ (ง) (๖) (๗) (๘) และ (๙)

การตรวจวิเคราะห์ยีสต์และเชื้อราดังกล่าวให้ใช้วิธี Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)"

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔
จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง เกลือบริโภค

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เกลือบริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เกลือบริโภค ลงวันที่ ๒๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๓

ข้อ ๒ ให้เกลือบริโภคเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ เกลือบริโภค หมายความว่า เกลือแกงที่ใช้เป็นอาหารหรือใช้เป็นส่วนผสมหรือเป็นส่วนประกอบของอาหาร

ข้อ ๔ เกลือบริโภคต้องมีปริมาณไอโอดีนไม่น้อยกว่า ๒๐ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๔๐ มิลลิกรัมต่อเกลือบริโภค ๑ กิโลกรัม

ข้อ ๕ การใช้ภาชนะบรรจุเกลือบริโภค ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กำหนดคุณภาพ หรือมาตรฐานภาชนะบรรจุ

ข้อ ๖ ผู้ผลิตเกลือบริโภคเพื่อจำหน่ายต้องปฏิบัติตามสุขลักษณะที่กำหนดไว้ในข้อ ๔ ของกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และมีการควบคุมกระบวนการเติม หรือผสมไอโอดีนในการผลิต เพื่อให้มีการกระจายตัวของไอโอดีนอย่างสม่ำเสมอ

ผู้นำเข้าเกลือบริโภคเพื่อจำหน่ายต้องจัดให้มีใบรับรองการผลิตว่ามีการปฏิบัติเป็นไปตามวรรคหนึ่ง

ข้อ ๗ การแสดงฉลากของเกลือบริโภค ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก แต่ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย โดยจะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๑) ชื่ออาหาร (ถ้ามี)

(๒) ข้อความว่า “เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน” ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร และอ่านได้ชัดเจน กำกับชื่ออาหาร

(๓) เลขสารบบอาหาร

(๔) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับเกลือบริโภคที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับเกลือบริโภคที่นำเข้า แล้วแต่กรณี

สำหรับเกลือบริโภคที่ผลิตในประเทศ ให้แสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุได้

(๕) เดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า "ควรบริโภคก่อน" กำกับไว้ด้วย

(๖) น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

(๗) ข้อความว่า "ควรเก็บในที่ร่มและแห้ง"

ข้อ ๘ เกลือบริโภคไม่เสริมไอโอดีน หรือเกลือบริโภคที่มีวัตถุประสงค์สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามข้อ ๔ และข้อ ๖ ที่เกี่ยวกับการกระจายตัวของไอโอดีนอย่างสม่ำเสมอ รวมทั้งการแสดงฉลากตามข้อ ๗ (๒) ให้ใช้ข้อความว่า "เกลือบริโภคไม่เสริมไอโอดีน" หรือ "สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน" แทน แล้วแต่กรณีด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน

ข้อ ๙ อาหารที่ใช้เกลือบริโภคเป็นส่วนผสมหรือเป็นส่วนประกอบต้องเป็นเกลือบริโภคที่เสริมไอโอดีน เว้นแต่อาหารที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๑๐ ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับกับ

(๑) เกลือบริโภคที่อยู่ระหว่างนำไปใช้ในกระบวนการเติมไอโอดีน

(๒) เกลือบริโภคที่มีวัตถุประสงค์นำไปใช้ในการผลิตอาหารเพื่อการส่งออก

(๓) เกลือบริโภคที่มีวัตถุประสงค์เพื่อการส่งออก

(๔) เกลือที่มีวัตถุประสงค์ใช้ในอุตสาหกรรมอื่นที่มิใช่อาหาร

ข้อ ๑๑ ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดสามสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔
จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง เกลือบริโภค

อาหารที่ใช้เกลือบริโภคเป็นส่วนประกอบที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องใช้เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน

๑. อาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่มีการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของไอโอดีนไว้เป็นการเฉพาะแล้ว

๒. อาหารที่กำหนดสูตรเฉพาะให้มีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมสำหรับผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม ได้แก่

(๑) เครื่องดื่มเกลือแร่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๙๕ (พ.ศ. ๒๕๔๓) เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

(๒) อาหารทางการแพทย์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๓๘ (พ.ศ. ๒๕๔๔) เรื่อง อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ ลงวันที่ ๑๑ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๔

๓. อาหารที่มีวัตถุประสงค์สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน และฉลากแสดงข้อความว่า “สำหรับผู้ที่ต้องจำกัดการบริโภคไอโอดีน”

๔. อาหารที่ใช้เกลือบริโภคเป็นส่วนประกอบต่ำกว่าร้อยละ ๑ ในสูตรส่วนประกอบหรือมีเกลือคงเหลือในผลิตภัณฑ์สุดท้ายต่ำกว่าร้อยละ ๑ ของน้ำหนักอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง มาตรฐานอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อกำหนดเกี่ยวกับมาตรฐานอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๐๒ (พ.ศ. ๒๕๒๙) เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีกัมมันตรังสี ลงวันที่ ๑๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๙ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๑๖ (พ.ศ. ๒๕๓๑) เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีกัมมันตรังสี (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๒ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๓๑

ข้อ ๒ ให้อาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี เป็นอาหารที่กำหนดมาตรฐาน

ข้อ ๓ อาหารตามข้อ ๒ ต้องมีมาตรฐานโดยตรวจพบสารกัมมันตรังสีปนเปื้อนได้ไม่เกินปริมาณดังต่อไปนี้

(๑) ไอโอดีน-131 (^{131}I, Iodine-131) ไม่เกิน ๑๐๐ เบคเคอเรลต่อกิโลกรัม (Bq/kg) หรือ เบคเคอเรลต่อลิตร (Bq/l)

(๒) ซีเซียม-134 (^{134}Cs, Cesium-134) และซีเซียม-137 (^{137}Cs, Cesium-137) รวมกัน ไม่เกิน ๕๐๐ เบคเคอเรลต่อกิโลกรัม (Bq/kg) หรือ เบคเคอเรลต่อลิตร (Bq/l)

ข้อ ๔ ให้ผู้นำเข้าอาหารตามข้อ ๒ ต้องจัดให้มีหลักฐานระบุปริมาณกัมมันตรังสีและพื้นที่ที่ผลิตอาหาร จากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศที่เป็นแหล่งต้นกำเนิด หรือจากหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศที่เป็นแหล่งต้นกำเนิด หรือจากห้องปฏิบัติการของหน่วยงานของรัฐ หรือจากห้องปฏิบัติการที่ได้รับมอบหมายหรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐ หรือจากห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบตามมาตรฐานสากล แสดงที่ด่านนำเข้าทุกครั้งที่นำเข้า

ข้อ ๕ ประกาศนี้จะใช้บังคับกับประเภท ชนิดของอาหาร พื้นที่และประเทศใด เพื่อประโยชน์ในการควบคุมอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสีตามข้อ ๒ ให้เป็นไปตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

ข้อ ๖ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๔
จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรให้แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบ GDA (Guideline Daily Amounts) บนฉลากอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด เพื่อประโยชน์ของผู้บริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๖ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข โดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหาร ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้อาหารตามข้อ ๑ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๕) พ.ศ. ๒๕๕๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๐ เป็นอาหารที่ต้องแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม ตามแบบ GDA (Guideline Daily Amounts)

ข้อ ๒ การแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม ตามข้อ ๑ ให้เป็นไปตามรูปแบบและเงื่อนไขตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ข้อ ๓ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามข้อ ๑ อยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ และให้ใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้ แต่ไม่เกินหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ

ข้อ ๔ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวัน นับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๔
จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด (ฉบับที่ ๒)

การแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม ของอาหารให้เป็นไปตามรูปแบบและเงื่อนไข ดังนี้

๑. รูปแบบตาม GDA (Guideline Daily Amounts) ให้เป็นดังนี้

๑.๑ รูปทรงกระบอกหัวท้ายมนแนวตั้งเรียงติดกันจำนวน ๔ แท่ง เพื่อแสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม ตามลำดับ

๑.๒ สีขอบของทรงกระบอกให้แสดงสีใดสีหนึ่ง ดังต่อไปนี้ คือ สีดำ หรือสีน้ำเงินเข้ม หรือสีขาว แล้วแต่กรณีและต้องตัดกับสีพื้นของฉลาก

๑.๓ สีพื้นภายในรูปทรงกระบอกต้องเป็นสีขาว เท่านั้น

๑.๔ เส้นขีดภายในรูปทรงกระบอกทุกเส้นให้เป็นเส้นสีดำหรือสีน้ำเงินเข้ม และต้องเป็นสีเดียวกับสีตัวอักษรที่แสดงภายในรูปทรงกระบอก

๑.๕ ให้แสดงไว้ที่ส่วนหน้าของฉลาก ที่เห็นได้ง่ายและอ่านได้ชัดเจน

คุณค่าทางโภชนาการต่อ .....
ควรแบ่งกิน ..... ครั้ง

	พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
ช่วงที่ ๑				
ช่วงที่ ๒	..... กิโลแคลอรี	..... กรัม	..... กรัม	..... มิลลิกรัม
ช่วงที่ ๓	*.....%	*.....%	*.....%	*.....%

*** คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน**

๒. ให้แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม ด้วยรูปแบบและขนาดตัวอักษร ที่เห็นได้ง่ายและอ่านได้ชัดเจน ไว้ในรูปทรงกระบอกเรียงตามลำดับ ดังนี้

๒.๑ ช่วงที่ ๑ แสดงข้อความ “พลังงาน” “น้ำตาล” “ไขมัน” และ “โซเดียม” ด้วยสีเดียวกับเส้นขีดภายในรูปทรงกระบอก

๒.๒ ช่วงที่ ๒ แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม เป็นค่าต่อหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ ที่คำนวณได้จากปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคคูณจำนวนหน่วยบริโภค

หน่วยของพลังงานเป็น กิโลแคลอรี
หน่วยของน้ำตาลเป็น กรัม หรือ ก.
หน่วยของไขมันเป็น กรัม หรือ ก.
หน่วยของโซเดียมเป็น มิลลิกรัม หรือ มก.

๒.๓ ช่วงที่ ๓ แสดงค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมเป็นร้อยละ ดังนี้

ค่าพลังงานเป็นร้อยละของพลังงาน ๒,๐๐๐ กิโลแคลอรี

ค่าน้ำตาลคิดเป็นร้อยละของน้ำตาล ๖๕ กรัม

ค่าไขมันและโซเดียมคิดเป็นร้อยละของไขมัน ๖๕ กรัม และโซเดียม ๒,๔๐๐ มิลลิกรัม

๓. แสดงข้อความด้วยขนาดตัวอักษรที่เห็นได้ง่ายและอ่านได้ชัดเจน ดังนี้

๓.๑ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ...” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงปริมาณที่เข้าใจได้ง่ายของหนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์ เช่น ต่อ ๑ ถ้วย ต่อ ๑ ซอง ต่อ ๑ กล่อง ต่อ ๑ ถุง) โดยแสดงไว้เหนือรูปทรงกระบอก

๓.๒ “ควรแบ่งกิน...ครั้ง” (ความที่เว้นไว้ให้แสดงจำนวนครั้งที่แนะนำให้กินสำหรับในกรณีที่หนึ่งหน่วยบรรจุภัณฑ์มีปริมาณมากกว่าหนึ่งหน่วยบริโภค) โดยแสดงไว้ใต้ข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ...”

๓.๓ “*คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน” ไว้ใต้รูปทรงกระบอก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๖ (๒) มาตรา ๖ (๓) และมาตรา ๖ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๘) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ลงวันที่ ๑๗ มกราคม พ.ศ. ๒๕๔๘

ข้อ ๒ ให้อาหารที่มีสารพิษตกค้าง เป็นอาหารที่กำหนดมาตรฐาน

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“สารพิษตกค้าง” หมายความว่า วัตถุอันตรายทางการเกษตร รวมทั้งกลุ่มอนุพันธ์ของสารดังกล่าว ได้แก่ สารในกระบวนการเปลี่ยนแปลง (conversion products) สารในกระบวนการสร้างและสลาย (metabolites) สารที่เกิดจากปฏิกิริยา (reaction products) หรือสิ่งปลอมปนในวัตถุอันตรายทางการเกษตรที่มีความเป็นพิษ ซึ่งปนเปื้อนหรือตกค้างในอาหาร

“วัตถุอันตรายทางการเกษตร” หมายความว่า สารที่มีจุดมุ่งหมายใช้เพื่อป้องกัน ทำลาย ดึงดูด ขับไล่หรือควบคุมศัตรูพืชและสัตว์ หรือพืชและสัตว์ที่ไม่พึงประสงค์ ไม่ว่าจะเป็นการใช้ระหว่างการเพาะปลูก การเก็บรักษา การขนส่ง การจำหน่าย หรือระหว่างกระบวนการผลิตอาหาร สินค้าเกษตร หรืออาหารสัตว์ หรือเป็นสารที่อาจใช้กับสัตว์เพื่อควบคุมปรสิตภายนอก (ectoparasites) และให้หมายความรวมถึง สารควบคุมการเจริญเติบโตของพืช สารทำให้ใบร่วง สารทำให้ผลร่วง สารยับยั้งการแตกยอดอ่อน และสารที่ใช้กับพืชผลก่อนหรือหลังการเก็บเกี่ยว เพื่อป้องกันการเสื่อมเสียระหว่างการเก็บรักษาและการขนส่ง แต่ไม่รวมถึงปุ๋ย สารอาหารของพืช และสัตว์ วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุที่เติมในอาหารสัตว์ (feed additive) และยาสัตว์ (veterinary drug)

“ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit; MRL)” หมายถึง ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่มีได้ในอาหาร อันเนื่องมาจากการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร มีหน่วยเป็นมิลลิกรัมสารพิษตกค้างต่อกิโลกรัมอาหาร

“ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (Extraneous Maximum Residue Limit ; EMRL)” หมายถึง ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่มีได้ในอาหาร อันเนื่องมาจากสารพิษตกค้างที่ปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม รวมสารพิษตกค้างจากวัตถุอันตรายทางการเกษตรที่เคยใช้มาก่อนและถูกยกเลิกการขึ้นทะเบียนการใช้ในประเทศแล้ว

ข้อ ๔ อาหารที่มีสารพิษตกค้างต้องมีมาตรฐาน โดยตรวจไม่พบสารพิษตกค้างจากวัตถุอันตรายทางการเกษตรในอาหาร ยกเว้นในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ตรวจพบสารพิษตกค้างจากวัตถุอันตรายทางการเกษตรได้ไม่เกินปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit; MRL) ตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

(๒) ตรวจพบสารพิษตกค้างจากวัตถุอันตรายทางการเกษตรตามชนิดที่ประกาศให้เป็นวัตถุอันตรายชนิดที่ ๔ ตามพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. ๒๕๓๕ ได้ไม่เกินปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (Extraneous Maximum Residue Limit, EMRL) ตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

(๓) ตรวจพบสารพิษตกค้างจากวัตถุอันตรายทางการเกษตรนอกจาก (๑) และ (๒) ได้ไม่เกินปริมาณที่กำหนดโดยคณะกรรมาธิการของโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standards Programme) แต่ทั้งนี้ต้องมิใช่สารพิษตกค้างจากวัตถุอันตรายชนิดที่ ๔ ตามพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๕ วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการ ให้เป็นไปตามที่กำหนดในบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๖ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๔
จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข 1

ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL)

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
1	**คลอร์พิริฟอส** (Chlorpyrifos)	คลอร์พิริฟอส	กระเจี๊ยบเขียว	0.5
			กล้วย	2
			ข้าว[1]	0.1
			เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2]	5
			เครื่องเทศกลุ่มผล[3]	1
			เครื่องเทศกลุ่มราก[4]	1
			เงาะ	0.5
			ถั่วลิสง	0.05
			ถั่วเหลือง	0.1
			ถั่วเหลืองฝักสด	0.1
			ปาล์มน้ำมัน	0.05
			พริก	0.5
			พริกแห้ง[5]	5
			มะพร้าว	0.05
			มันเทศ	0.05
			ลำไย	1
			ลิ้นจี่	2
			หอมแดง	0.2
			หอมใหญ่	0.2
			เนื้อโค กระบือ	1 (ไขมัน)
			เนื้อแกะ แพะ	1 (ไขมัน)
			เครื่องในโค กระบือ	0.01
			เครื่องในแกะ แพะ	0.01
			เนื้อสุกร	0.02 (ไขมัน)
			เครื่องในสุกร	0.01
			เนื้อสัตว์ปีก	0.01 (ไขมัน)
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.01
			ไข่	0.01
			นม	0.02

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัม ของอาหาร)
2	**คลอโรทาโลนิล** (Chlorothalonil)	คลอโรทาโลนิล	ถั่วลิสง	0.05
			ถั่วเหลือง	0.2
			ถั่วเหลืองฝักสด	2
			ผักกาดขาว	1
			ผักกาดขาวปลี	1
			ผักคะน้า	4
			มะเขือเทศ	5
			มันฝรั่ง	0.2
3	**คาร์บาริล** (Carbaryl)	คาร์บาริล	กระถิน	0.02
			ข้าวโพดฝักสด	0.1
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.1
			ข้าวโพดเมล็ด	0.02
			ข้าวฟ่าง	0.5
			ข้าว[1]	1
			เงาะ	1
			แตงกวา และแตงอื่นๆ ไม่รวมแตงโม	3
			แตงโม	1
			ถั่วลิสง	2
			ทุเรียน	1
			ปาล์มน้ำมัน	0.02
			ผักตระกูลกะหล่ำ	5
			พริก	0.5
			พริกแห้ง[5]	2
			พริกหวาน	5
			มะพร้าว	0.02
			มะม่วง	1
			มังคุด	1
			มันฝรั่ง	0.2
			เมล็ดโกโก้	0.02
			เมล็ดมะม่วงหิมพานต์	1

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			ลำไย	1
			ลิ้นจี่	1
			ส้ม	15
			องุ่น	5
			อ้อย	0.02
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	1
			เนื้อสัตว์ปีก	0.05
			ไข่	0.5
			นม	0.05
4	**คาร์เบนดาซิม / บีโนมิล** (Carbendazim / benomyl)	ผลรวมของคาร์เบนดาซิม (carbendazim), บีโนมิล (benomyl), ไทโอฟาเนต-เมทิล (thiophanate-methyl) รายงานผลเป็นคาร์เบนดาซิม (carbendazim)	กุยช่าย	3
			ข้าว[1]	2
			เงาะ	3
			ต้นหอม	3
			ถั่วเขียว	0.5
			ถั่วลิสง	0.1
			ถั่วเหลือง	0.5
			ถั่วเหลืองฝักสด	3
			ใบหม่อน	0.1
			พริก	2
			พริกแห้ง[5]	15
			มะเขือเทศ	0.5
			มะม่วง	5
			เมล็ดฝ้าย	0.1
			หน่อไม้ฝรั่ง	0.2
			หอมแดง	3
			หอมใหญ่	3
			องุ่น	3
			อ้อย	0.1
			เนื้อโค กระบือ	0.05
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			เนื้อสัตว์ปีก	0.05
			มันสัตว์ ปีก	0.05
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.1
			ไข่	0.05
			นม	0.05
5	**คาร์โบซัลแฟน** (Carbosulfan)	คาร์โบซัลแฟน	กระเจี๊ยบเขียว	0.5
			กระถิน	0.2
			ข้าวโพดฝักสด	0.05
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.05
			ข้าวโพดเมล็ด	0.05
			ข้าวฟ่าง	0.05
			ข้าว[1]	0.2
			เงาะ	0.2
			แตงกวา และแตงอื่นๆ ไม่รวม แตงโม	0.5
			แตงโม	0.2
			ถั่วเขียว	0.05
			ถั่วฝักยาว	0.1
			ถั่วลันเตาฝักสด	0.1
			ถั่วลิสง	0.05
			ถั่วเหลือง	0.05
			ถั่วเหลืองฝักสด	0.5
			ทุเรียน	0.2
			ปาล์มน้ำมัน	0.05
			ผักตระกูลกะหล่ำ	0.5
			พริก	0.5
			พริกแห้ง[5]	5
			มะเขือเทศ	0.5
			มะเขือเปราะ	0.5
			มะเขือยาว	0.5
			มะพร้าว	0.2

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			มันเทศ	0.05
			มันฝรั่ง	0.05
			เมล็ดกาแฟ	0.05
			เมล็ดโกโก้	0.05
			เมล็ดงา	0.2
			เมล็ดทานตะวัน	0.05
			เมล็ดฝ้าย	0.05
			เมล็ดละหุ่ง	0.05
			ส้ม	0.1
			หน่อไม้ฝรั่ง	0.5
			องุ่น	0.1
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เนื้อสัตว์ปีก	0.05
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.05
			ไข่	0.05
			นม	0.03
6	**คาร์โบซัลแฟน** (Carbosulfan)	ผลรวมของคาร์โบฟูแรน (carbofuran), 3-ไฮดรอกซีคาร์โบฟูแรน (3-hydroxy carbofuran) และคอนจูเกเท็ด 3-ไฮดรอกซีคาร์โบฟูแรน (conjugated 3- Hydroxycarbofuran) รายงานผลเป็นคาร์โบฟูแรน (carbofuran)	กระเจี๊ยบเขียว	0.5
			กระถิน	0.2
			เงาะ	0.1
			ถั่วลันเตาฝักสด	0.2
			ทุเรียน	0.1
			ปาล์มน้ำมัน	0.1
			ผักตระกูลกะหล่ำ	0.2
			พริก	0.5
			พริกแห้ง[5]	5
			มะเขือเปราะ	0.5
			มะเขือยาว	0.5
			มะพร้าว	0.1
			มันเทศ	0.2
			มันฝรั่ง	0.1

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			เมล็ดโกโก้	0.05
			เมล็ดงา	0.1
			เมล็ดทานตะวัน	0.05
			เมล็ดละหุ่ง	0.1
			ส้ม	0.1
			หน่อไม้ฝรั่ง	0.5
			องุ่น	0.1
7	**คาร์โบฟูแรน** (Carbofuran)	ผลรวมของคาร์โบฟูแรน (carbofuran), 3-ไฮดรอกซีคาร์โบฟูแรน (3-hydroxycarbofuran) และ คอนจูเกเท็ด 3- ไฮดรอกซีคาร์โบฟูแรน (conjugated 3-Hydroxycarbofuran) รายงานผลเป็น คาร์โบฟูแรน (carbofuran)	กล้วย	0.1
			ข้าวโพดฝักสด	0.1
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.1
			ข้าวโพดเมล็ด	0.05
			ข้าวฟ่าง	0.1
			ข้าว[1]	0.1
			แตงกวา และแตงอื่นๆ ไม่รวมแตงโม	0.3
			แตงโม	0.1
			ถั่วเขียว	0.2
			ถั่วฝักยาว	0.1
			ถั่วลิสง	0.1
			ถั่วเหลือง	0.2
			ถั่วเหลืองฝักสด	0.5
			พริกไทย	1
			มะเขือเทศ	0.1
			มันสำปะหลัง	0.2
			เมล็ดกาแฟ	1
			เมล็ดฝ้าย	0.1
			อ้อย	0.1
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เนื้อสัตว์ปีก	0.08

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.08
			ไข่	0.1
			นม	0.05
8	**แคปแทน** (Captan)	แคปแทน	ข้าวบาร์เล่ย์	0.1
			ถั่วลิสง	5
			ถั่วเหลือง	5
			ถั่วเหลืองฝักสด	5
			ปาล์มน้ำมัน	5
			มะม่วง	5
			เมล็ดฝ้าย	5
			องุ่น	10
9	**ควินโทซีน** (Quintozene)	ควินโทซีน	เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2]	0.1
			เครื่องเทศกลุ่มผล[3]	0.02
			เครื่องเทศกลุ่มราก[4]	2
10	**ไซเพอร์เมทริน** (Cypermethrin)	ไซเพอร์เมทริน	กระเจี๊ยบเขียว	0.5
			ข้าวโพดฝักสด	0.05
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.05
			ข้าวโพดเมล็ด	0.05
			เครื่องเทศกลุ่มผล[3]	0.1
			เครื่องเทศกลุ่มราก[4]	0.2
			ถั่วฝักยาว	0.05
			ถั่วลันเตาฝักสด	0.05
			ถั่วเหลือง	0.05
			ถั่วเหลืองฝักสด	5
			ทุเรียน	1
			ผักตระกูลกะหล่ำ	1
			พริก	1
			พริกแห้ง[5]	5
			มะเขือเทศ	0.5

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			มะเขือยาว มะเขือเปราะ และมะเขืออื่นๆ ไม่รวมมะเขือเทศ	0.2
			มะม่วง	0.5
			เมล็ดฝ้าย	0.2
			ลำไย	1
			ลิ้นจี่	0.5
			ส้ม	2
			หน่อไม้ฝรั่ง	0.5
			หอมแดง	0.1
			หอมใหญ่	0.1
			อ้อย	0.05
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.2 (ไขมัน)
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เนื้อสัตว์ปีก	0.05
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.05
			ไข่	0.05
			นม	0.05 F
11	**2, 4-ดี** (2, 4-D)	ผลรวมของ 2, 4-ดี (2, 4-D) และเกลือและเอสเตอร์ของ 2, 4-ดี รายงานผลเป็น 2, 4-ดี (2, 4-D)	ข้าวโพดฝักสด	0.05
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.05
			ข้าวโพดเมล็ด	0.05
			ข้าวฟ่าง	0.01
			ข้าว[1]	0.1
			ต้นหอม	0.05
			สับปะรด	0.05
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.2

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัม ของอาหาร)
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	1
			เนื้อสัตว์ปีก	0.05
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.05
			ไข่	0.01
			นม	0.01
12	เดลทาเมทริน (Deltamethrin)	ผลรวมของเดลทาเมทริน แอลฟา-อาร์ (alpha-R) และแทรนส์-เดลทา เมทริน (trans-deltamethrin) (ละลายในไขมัน)	กระเทียม	0.1
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.05
			ข้าวโพดเมล็ด	1
			ข้าวโพดฝักสด	0.05
			ต้นหอม	0.5
			ถั่วฝักยาว	0.2
			ปาล์มน้ำมัน	0.05
			ผักกวางตุ้ง	0.5
			ผักกาดขาว	0.5
			ผักคะน้า	0.5
			ผักตระกูลกะหล่ำอื่นๆ	0.1
			พริก	0.5
			พริกแห้ง[5]	5
			มะเขือเทศ	0.3
			มะม่วง	0.5
			เมล็ดฝ้าย	0.05
			เมล็ดมะม่วงหิมพานต์	0.02
			หน่อไม้ฝรั่ง	0.5
			หอมแดง	0.1
			หอมใหญ่	0.05
			อ้อย	0.05
			เนื้อ โค กระบือ	0.5 (ไขมัน)

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			เนื้อแพะ แกะ	0.5 (ไขมัน)
			เครื่องในโค กระบือ	0.03
			เครื่องในแพะ แกะ	0.03
			เนื้อสุกร	0.5 (ไขมัน)
			เครื่องในสุกร	0.03
			เนื้อสัตว์ปีก	0.1 (ไขมัน)
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.02
			มันสัตว์ปีก	0.1 (ไขมัน)
			ไข่	0.02
			นม	0.05 F
13	**ไดคลอร์วอส** (Dichlorvos)	ไดคลอร์วอส	เครื่องเทศทุกชนิด[6]	0.1
			ส้ม	0.2
			ธัญพืช	0.2
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เนื้อสัตว์ปีก	0.05
			นม	0.02
14	**ไดโคฟอล** (Dicofol)	สินค้าจากพืช : ไดโคฟอล (ผลรวมของออร์โท, พารา และ พารา, พารา'-ไอโซเมอร์ส์) (o,p' & p,p'-isomers) (ละลายในไขมัน) สินค้าจากสัตว์ : ผลรวมของไดโคฟอล และ 2,2-ไดคลอโร-1,1-บิส (4-คลอโรเฟนิล) เอทานอล	เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2]	0.05
			เครื่องเทศกลุ่มผล[3]	0.1
			เครื่องเทศกลุ่มราก[4]	0.1
			แตงกวา	0.5
			ถั่วเขียว	0.1
			ถั่วเหลือง	0.05
			มะเขือเทศ	1
			เนื้อ โค กระบือ	3 (ไขมัน)
			เครื่องในโค กระบือ	1

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
		(พารา, พารา'-เอฟดับเบิลยู 152){(2,2- dichloro-1, 1-bis(4- chlorophenyl) ethanol(p,p' - FW 152)} รายงานผลเป็นไดโคฟอล (ละลายในไขมัน)	เนื้อสัตว์ปีก	0.1 (ไขมัน)
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.05
			ไข่	0.05
			นม	0.1 F
15	**กลุ่มไดไทโอคาร์บาเมตส์** (Dithiocarbamates) ได้แก่ ซิเน็บ (zineb), ไทแรม (thiram), พรอพิเน็บ (propineb), แมเน็บ (maneb) และ แมนโคเซ็บ (mancozeb)	ไดไทโอคาร์บาเมตส์ วิเคราะห์และรายงานผลเป็นคาร์บอนไดซัลไฟด์ (CS_2)	กระเจี๊ยบเขียว	0.2
			กระเทียม	0.5
			ข้าว[1]	0.05
			เงาะ	4
			ต้นหอม	10
			แตงกวา	2
			แตงไทย	0.5
			แตงโม	1
			ถั่วลิสง	0.1
			ถั่วเหลือง	0.06
			ถั่วเหลืองฝักสด	0.2
			ทุเรียน	5
			ปาล์มน้ำมัน	0.1
			ผักกาดขาวปลี	5
			ผักคะน้า	15
			แตงอื่นๆ นอกจากแตงกวา แตงไทยและแตงโม	1
			ผักบุ้งจีน	0.3
			เผือก	0.1
			พริก	2
			พริกหวาน	1
			ฟักทอง	0.2
			มะเขือเทศ	2

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัม ของอาหาร)
			มะนาว	2
			มะม่วง	2
			มันฝรั่ง	0.2
			ส้ม	2
			หน่อไม้ฝรั่ง	0.1
			หอมแดง	0.5
			หอมใหญ่	0.5
			องุ่น	2
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.1
			เนื้อสัตว์ปีก	0.1
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.1
			ไข่	0.05
			นม	0.05
16	**ไดเมโทเอต** (Dimethoate)	ไดเมโทเอต	ข้าวฟ่าง	0.01
			เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2]	5
			เครื่องเทศกลุ่มผล[3]	0.5
			เครื่องเทศกลุ่มราก[4]	0.1
			แตงกวา และแตงอื่นๆ ไม่รวมแตงโม	1
			ถั่วฝักยาว	1
			ถั่วเมล็ดแห้ง	0.1
			มะเขือเทศ	2
			เมล็ดฝ้าย	0.05
			ส้ม	5
			หอมแดง	0.05
			หอมใหญ่	0.05
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			มันสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัม ของอาหาร)
			เนื้อสัตว์ปีก	0.05
			มันสัตว์ปีก	0.05
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.05
			ไข่	0.05
			นม	0.05
17	**ไดแอซินอน** (Diazinon)	ไดแอซินอน	ข้าวโพดฝักสด	0.02
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.02
			ข้าวโพดเมล็ด	0.02
			ข้าวฟ่าง	0.02
			เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2]	5
			เครื่องเทศกลุ่มผล[3]	0.1
			ชา	0.1
			ผักกาดขาว	0.05
			ผักคะน้า	0.05
			ผักตระกูลกะหล่ำอื่นๆ	0.5
			เมล็ดกาแฟ	0.2
			เมล็ดฝ้าย	0.1
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	2 (ไขมัน)
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.03
			เนื้อสัตว์ปีก	0.02
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.02
			ไข่	0.02
			นม	0.02 F
18	**ไทรอาโซฟอส** (Triazophos)	ไทรอาโซฟอส	กระเทียม	0.05
			ข้าวฟ่าง	0.05
			ถั่วเขียว	0.2
			ถั่วลิสง	0.05
			ถั่วเหลือง	0.05
			ถั่วเหลืองฝักสด	0.2
			พุทรา	0.2

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัม ของอาหาร)
			เมล็ดกาแฟ	0.05
			เมล็ดโกโก้	0.05
			เมล็ดงา	0.05
			เมล็ดทานตะวัน	0.05
			หอมแดง	0.05
			หอมใหญ่	0.05
			องุ่น	0.02
			เนื้อโค กระบือ	0.01
			เนื้อสัตว์ปีก	0.01
			นม	0.01
19	**เพอร์เมทริน** (Permethrin)	เพอร์เมทริน	เครื่องเทศทุกชนิด[6]	0.05
20	**พาราควอต** (Paraquat)	พาราควอต แคตไอออน (Paraquat cation)	ข้าวโพดฝักสด	0.05
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.05
			ข้าวโพดเมล็ด	0.1
			ข้าวฟ่าง	0.03
			ข้าว[1]	0.1
			แตงกวา และแตงอื่นๆ	0.02
			ถั่วเมล็ดแห้ง	0.5
			ถั่วเหลือง	0.1
			ผลไม้ (เปลือกรับประทานไม่ได้ ยกเว้นส้ม)	0.01
			ผักใบ	0.07
			ผักประเภทหัวและราก	0.05
			มะเขือเทศ	0.05
			มันฝรั่ง	0.2
			เมล็ดฝ้าย	0.2
			สตรอเบอรี	0.01
			ส้ม	0.02
			องุ่น	0.01

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.005
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เนื้อสัตว์ปีก	0.005
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.005
			ไข่	0.005
			นม	0.005
21	**พิริมิฟอส-เมทิล** (Pirimiphos-Methyl)	พิริมิฟอส-เมทิล	ข้าวโพดฝักสด	1
			ข้าวโพดฝักอ่อน	1
			ข้าวโพดเมล็ด	1
			ข้าว[1]	7
			เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2]	3
			เครื่องเทศกลุ่มผล[3]	0.5
			ปาล์มน้ำมัน	0.1
			เมล็ดโกโก้	0.05
			เมล็ดนุ่น	0.1
			เมล็ดมะม่วงหิมพานต์	0.1
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.01
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.01
			เนื้อสัตว์ปีก	0.01
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.01
			ไข่	0.01
			นม	0.01
22	**โพรทิโอฟอส** (Prothiofos)	โพรทิโอฟอส	ถั่วเขียว	0.05
			ถั่วลิสง	0.05
			พริก	3
			มันฝรั่ง	0.05
23	**โพรฟีโนฟอส** (Profenofos)	โพรฟีโนฟอส	กะหล่ำปลี	1
			ชมพู่	0.05
			ต้นหอม	0.05
			ถั่วเหลือง	0.05

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			ทุเรียน	0.05
			น้ำมันเมล็ดฝ้าย	0.05
			ผักตระกูลกะหล่ำ ยกเว้นกะหล่ำปลี	0.5
			พริก	5
			พริกหวาน	0.5
			พริกแห้ง[5]	35
			มะเขือเทศ	2
			มะนาว	0.05
			มะม่วง	0.2
			มังคุด	5
			เมล็ดฝ้าย	2
			ส้ม	0.1
			หอมแดง	0.05
			หอมใหญ่	0.05
			องุ่น	0.05
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เนื้อสัตว์ปีก	0.05
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.05
			ไข่	0.02
			นม	0.01
24	**เฟนวาเลอเรต** (Fenvalerate)	เฟนวาเลอเรต	กะหล่ำปลี	3
			ข้าวโพดฝักสด	0.1
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.1
			ถั่วฝักยาว	1
			ถั่วลิสง	0.1
			ถั่วเหลือง	0.1
			ปาล์มน้ำมัน	0.5

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			ผักกาดขาว	1
			ผักคะน้า	10
			ผักตระกูลกะหล่ำอื่นๆ	2
			มะเขือเทศ	1
			มะม่วง	1
			มันฝรั่ง	0.05
			เมล็ดฝ้าย	0.2
			ลำไย	1
			ลิ้นจี่	1
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	1 (ไขมัน)
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.02
			นม	0.1 F
25	**เฟนิโทรไทออน** (Fenitrothion)	เฟนิโทรไทออน	ข้าวโพดฝักสด	1
			ข้าวโพดฝักอ่อน	1
			ข้าวโพดเมล็ด	1
			ข้าว[1]	1
			เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2]	7
			เครื่องเทศกลุ่มผล[3]	1
			เครื่องเทศกลุ่มราก[4]	0.1
			ชา	0.5
			ถั่วเหลือง	0.5
			ถั่วเหลืองฝักสด	0.5
			เมล็ดกาแฟ	0.05
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เนื้อสัตว์ปีก	0.05
			ไข่	0.05
			นม	0.01

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
26	**ฟอสซาโลน** (Phosalone)	ฟอสซาโลน	เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2]	2
			เครื่องเทศกลุ่มผล[3]	2
			เครื่องเทศกลุ่มราก[4]	3
			ต้นหอม	1
			ถั่วฝักยาว	1
			ถั่วลันเตาฝักสด	1
			ถั่วเหลือง	0.05
			ถั่วเหลืองฝักสด	0.5
			ทุเรียน	1
			ใบหม่อน	0.1
			ผักตระกูลกะหล่ำ	1
			พริก	1
			พริกหวาน	1
			พริกแห้ง[5]	7
			มะเขือเทศ	1
			มะเขือเปราะ	1
			มะเขือยาว	0.5
			มังคุด	1
			เมล็ดฝ้าย	1
			ส้ม	1
			หน่อไม้ฝรั่ง	0.5
			หอมแดง	1
			หอมใหญ่	1
27	**ฟอลเพต** (Folpet)	ฟอลเพต	เงาะ	0.1
28	**เฟนโทเอต** (Phenthoate)	เฟนโทเอต	เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2]	7

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัม ของอาหาร)
29	**มาลาไทออน** (Malathion)	มาลาไทออน	กะหล่ำปลี	8
			ข้าวโพดฝักสด	0.02
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.02
			ข้าวโพดเมล็ด	0.05
			ข้าวฟ่าง	3
			เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2]	2
			เครื่องเทศกลุ่มผล[3]	1
			เครื่องเทศกลุ่มราก[4]	0.5
			ดอกกะหล่ำ	0.5
			ต้นหอม	5
			บรอคโคลี	5
			ผักกาดขาว	8
			ผักคะน้า	3
			พริก	0.1
			พริกแห้ง[5]	1
			มะเขือเทศ	0.5
			มันสำปะหลัง	0.5
			ส้ม	7
			หอมแดง	1
			หอมใหญ่	1
			อ้อย	0.01
30	**เมทาแลกซิล** (Metalaxyl)	เมทาแลกซิล	ข้าวโพดฝักสด	0.05
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.05
			ข้าวโพดเมล็ด	0.05
			เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2]	5
			แตงกวา	0.5
			แตงไทย	0.2
			แตงโม	0.2
			แตงร้าน	0.5
			ทุเรียน	1

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัม ของอาหาร)
			บวบเหลี่ยม	0.2
			ผักคะน้า	2
			ผักบุ้งจีน	2
			เผือก	0.5
			พริกไทย	0.05
			พลู	0.05
			ฟักทอง	2
			แฟง	0.2
			มันฝรั่ง	0.05
			ส้ม	5
			สับปะรด	1
			หอมใหญ่	2
			องุ่น	1
31	**เมทิดาไทออน** (Methidathion)	เมทิดาไทออน	เงาะ	0.5
			ทุเรียน	0.5
			น้อยหน่า	0.5
			ผลไม้ประเภทแพร์	0.2
			ส้ม	0.5
			องุ่น	0.2
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.02
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.02
			เนื้อสัตว์ปีก	0.02
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.02
			ไข่	0.02
			นม	0.001
32	**เมโทมิล** (Methomyl)	ผลรวมของเมโทมิลและไทโอไดคาร์บ (thiodicarb) รายงานผลเป็นเมโทมิล	กระเจี๊ยบเขียว	2
			ข้าวโพดฝักสด	0.1
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.1
			ข้าวโพดเมล็ดแห้ง	0.02
			ข้าวฟ่าง	0.2

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัม ของอาหาร)
			แตงกวา และแตงอื่นๆ ไม่รวมแตงโม	0.2
			แตงโม	0.2
			ถั่วเขียว	0.05
			ถั่วฝักยาว	1
			ถั่วลิสง	0.1
			ถั่วเหลือง	0.2
			ถั่วเหลืองฝักสด	0.1
			น้ำมันถั่วเหลือง	0.2
			น้ำมันเมล็ดฝ้าย	0.04
			ผลไม้ประเภทแพร์	0.2
			พริก	0.7
			พริกแห้ง[5]	5
			มะเขือเทศ	0.5
			มะเขือยาว มะเขือเปราะ และมะเขืออื่นๆ ไม่รวม มะเขือเทศ	0.2
			มะนาว	1
			มันฝรั่ง	0.02
			เมล็ดงา	0.2
			เมล็ดฝ้าย	0.2
			ส้ม	1
			หน่อไม้ฝรั่ง	2
			หอมแดง	0.2
			หอมใหญ่	0.2
			องุ่น	1
			แอปเปิล	0.2
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.02
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.02
			เนื้อสัตว์ปีก	0.02

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.02
			ไข่	0.02
			นม	0.02
33	**แลมบ์ดา-ไซฮาโลทริน** (Lambda-cyhalothrin)	แลมบ์ดา-ไซฮาโลทริน	กระเจี๊ยบเขียว	0.2
			ข้าวฟ่าง	0.2
			เงาะ	0.5
			ถั่วเขียว	0.2
			ถั่วเหลือง	0.2
			ถั่วเหลืองฝักสด	0.2
			ทุเรียน	0.5
			ปาล์มน้ำมัน	0.02
			ผักตระกูลกะหล่ำ	0.2
			มะม่วง	0.1
			เมล็ดโกโก้	0.02
			เมล็ดงา	0.2
			เมล็ดนุ่น	0.02
			เมล็ดฝ้าย	0.02
			ลำไย	0.5
			ลิ้นจี่	0.5
			หน่อไม้ฝรั่ง	0.02
34	**แอซีเฟต** (Acephate)	แอซีเฟต	เครื่องเทศทุกชนิด[6]	0.2
			ถั่วเขียว	0.02
			ถั่วลิสง	0.02
			เมล็ดกาแฟ	0.02
			เมล็ดโกโก้	0.02
			เมล็ดฝ้าย	2
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.05

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			เนื้อสัตว์ปีก	0.01
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.01
			ไข่	0.01
			นม	0.02
35	**แอทราซีน** (Atrazine)	แอทราซีน	ข้าวโพดฝักสด	0.1
			ข้าวโพดฝักอ่อน	0.1
			ข้าวโพดเมล็ด	0.1
			สับปะรด	0.1
			อ้อย	0.1
36	**แอบาเมกทิน** (Abamectin)	แอบาเมกทิน	แตงโม	0.01
			ถั่วฝักยาว	0.01
			ถั่วลันเตาฝักสด	0.01
			ผักกวางตุ้ง	0.01
			ผักคะน้า	0.01
			ผักตระกูลกะหล่ำ	0.01
			พริก	0.02
			พริกหวาน	0.02
			พริกแห้ง[5]	0.2
			มะเขือเปราะ	0.02
			มะนาว	0.01
			เมล็ดฝ้าย	0.01
			ส้ม	0.01
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.01
			มันสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.1
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.1

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
			เนื้อสัตว์ปีก	0.01
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.02
			ไข่	0.01
			นม	0.005
37	**อะเมทริน** (Ametryn)	อะเมทริน	ชา	0.05
			เมล็ดกาแฟ	0.05
			สับปะรด	0.05
			อ้อย	0.2
38	**เอทีฟอน** (Ethephon)	เอทีฟอน	กล้วยหอม	2
			เชอรี่	3
			ทุเรียน	2
			มะม่วง	2
			สับปะรด	2
			องุ่น	1
			แอปเปิล	1
			เนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.1
			เครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.2
			เนื้อสัตว์ปีก	0.1
			เครื่องในสัตว์ปีก	0.2
			ไข่	0.2
			นม	0.05
39	**เอไทออน** (Ethion)	เอไทออน	เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2]	3
			เครื่องเทศกลุ่มผล[3]	5
			เครื่องเทศกลุ่มราก[4]	0.3

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัม ของอาหาร)
			แตงกวา และแตงอื่นๆ ไม่รวมแตงโม	0.3
			ถั่วเมล็ดแห้ง	1
			ถั่วฝักสด	1
			พริก	3
			พริกแห้ง[5]	20
			มะเขือเทศ	0.3
			มะเขือยาว มะเขือเปราะ และมะเขืออื่นๆ ไม่รวม มะเขือเทศ	0.3
			มะนาว	1
			ส้ม	1
40	**ไอโพรไดโอน** (Iprodion)	ไอโพรไดโอน	เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2]	0.05
			เครื่องเทศกลุ่มราก[4]	0.1
41	**โอเมโทเอต** (Omethoate)	โอเมโทเอต	กระถิน	0.01
			ถั่วเขียว	0.05
			ถั่วเหลือง	0.05
			มันสำปะหลัง	0.05
			เมล็ดกาแฟ	0.01
			เมล็ดฝ้าย	0.05

บัญชีหมายเลข 2

ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (Extraneous Maximum Residue Limit, EMRL)

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)				
	แอลดริน[7] และดีลดริน (aldrin and dieldrin)	คลอร์เดน[8] (chlordane)	ดีดีที[9] (DDT)	เอนดริน[10] (endrin)	เฮปตะคลอร์[11] (heptachlor)
- ธัญพืช	0.02	0.02	0.1	0.01	0.02
- ผลไม้	0.05	0.02	0.01	0.01	0.01
- พืชผักและพืชเครื่องเทศ	-	0.02	-	-	0.05
- พืชผักและพืชเครื่องเทศยกเว้นพืชผักตระกูลแตง และพืชผักประเภทหัวและราก	0.05	-	-	-	-
- พืชผักและพืชเครื่องเทศยกเว้นพืชผักตระกูลแตง	-	-	-	0.01	-
- พืชผักและพืชเครื่องเทศยกเว้นแครอท	-	-	0.01	-	-
- พืชผักตระกูลแตง	0.1	-	-	0.05	-
- พืชผักประเภทหัวและราก	0.1	-	-	-	-
- แครอท	-	-	0.2	-	-
- พืชที่ให้น้ำตาล	0.05	0.02	0.01	0.01	0.01
- พืชที่ใช้เป็นเครื่องดื่ม	0.2	0.02	0.01	0.01	0.05
- นัทและเมล็ด	0.05	0.02	0.01	0.01	0.02
- ถั่วเมล็ดแห้งและเมล็ดพืชน้ำมัน	0.05	0.02	0.01	0.01	0.02
- น้ำมันและไขมันพืช	0.2	0.02	0.05	0.05	0.02
- น้ำมันและไขมันสัตว์	0.2	0.05	1	0.05	0.2
- เนื้อและเครื่องในสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม	0.2 (ไขมัน)	0.05 (ไขมัน)	5 (ไขมัน)	0.05 (ไขมัน)	0.2 (ไขมัน)
- เนื้อและเครื่องในสัตว์ปีก	0.2 (ไขมัน)	0.05 (ไขมัน)	0.3 (ไขมัน)	0.1 (ไขมัน)	0.2 (ไขมัน)
- เนื้อสัตว์น้ำ หอย และสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง	0.2 (ไขมัน)	0.05 (ไขมัน)	1 (ไขมัน)	0.05 (ไขมัน)	0.2 (ไขมัน)
- เนื้อสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ	0.2 (ไขมัน)	0.05 (ไขมัน)	1 (ไขมัน)	0.05 (ไขมัน)	0.2 (ไขมัน)
- ไข่	0.1	0.02	0.1	0.005	0.05
- นม	0.006F	0.002F	0.02F	0.0008F	0.006F

คำอธิบาย

ก.[1-6]

ข้าว[1] ในที่นี้หมายถึง ข้าวชนิด *Oryza sativa* L.

เครื่องเทศกลุ่มเมล็ด[2] (seeds) เช่น ลูกผักชี ยี่หร่า

เครื่องเทศกลุ่มผล[3] (fruits or berries) เช่น พริกไทย กระวาน โป๊ยกั๊ก

เครื่องเทศกลุ่มราก[4] (roots or rhizomes) เช่น ขิง ข่า ขมิ้น

พริกแห้ง[5] ในที่นี้หมายถึง พริกแห้งที่ทำจากพริกเผ็ด (chili peppers) เช่น พริกขี้หนู พริกขี้ฟ้า พริกหยวก

เครื่องเทศทุกชนิด[6] รวมถึงเครื่องเทศในกลุ่มเมล็ด ผล ราก เปลือกไม้ (เช่น อบเชย) ตาดอก (เช่น กานพลู) และเครื่องเทศอื่นๆ ทุกชนิด

ข. [7-11] เป็นข้อกำหนดการตรวจวิเคราะห์เพื่อแสดงปริมาณของสารพิษตกค้างตามที่กำหนด ดังนี้

[7] ปริมาณแอลดรินและดีลดริน (aldrin and dieldrin) ให้เป็นผลรวมของเอชเอชดีเอ็น (HHDN) และเอชอีโอดี (HEOD) (ละลายในไขมัน)

[8] ปริมาณคลอร์เดน (chlordane) ในอาหารจากพืช ให้เป็นผลรวมของซิส- และแทรนส์-คลอร์เดน (cis- and trans-chlordane) (ละลายในไขมัน) ปริมาณคลอร์เดน (chlordane) ในอาหารจากสัตว์ ให้เป็นผลรวมของซิส- และแทรนส์-คลอร์เดน (cis- and trans-chlordane) และ ออกซิคลอร์เดน (oxychlordane) (ละลายในไขมัน)

[9] ปริมาณดีดีที (DDT) ให้เป็นผลรวมของพารา, พารา′-ดีดีที (p, p'-DDT), ออร์โท, พารา′-ดีดีที (o,p'-DDT), พารา, พารา′-ดีดีอี (p,p'-DDE) และพารา, พารา′-ทีดีอี (ดีดีดี) {p,p'-TDE (DDD)} (ละลายในไขมัน)

[10] ปริมาณเอนดริน (endrin) ให้เป็นผลรวมของเอนดริน (endrin) และเดลตา-คีโท-เอนดริน (delta-keto-endrin) (ละลายในไขมัน)

[11] ปริมาณเฮปตะคลอร์ (heptachlor) ให้เป็นผลรวมของเฮปตะคลอร์ (heptachlor) และเฮปตะคลอร์เอพ็อกไซด์ (heptachlor epoxide) (ละลายในไขมัน)

ค. อักษร F ที่ระบุตามหลังค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดของนมสำหรับสารพิษตกค้างที่ละลายได้ในไขมัน (fat-soluble) หมายถึง ค่ากำหนดสำหรับนมและผลิตภัณฑ์นมโดยน้ำหนักของนมหรือผลิตภัณฑ์นมทั้งหมด ทั้งนี้ในการนำค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดของนมที่กำกับด้วยอักษร F มาใช้กับนมและผลิตภัณฑ์นม ให้พิจารณาจากปริมาณไขมันในนมและผลิตภัณฑ์นม ดังนี้

(1) กรณีมีปริมาณไขมันน้อยกว่าร้อยละ 2 ให้ใช้ค่าครึ่งหนึ่งของค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดของนมแทน

(2) กรณีมีปริมาณไขมันมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 2 ให้ใช้ค่า 25 เท่าของค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดของนมที่กำหนด เปรียบเทียบกับผลวิเคราะห์นมหรือผลิตภัณฑ์นมทั้งหมดที่แสดงค่าเป็นปริมาณสารพิษตกค้างต่อน้ำหนักของไขมันนม

ง. (ไขมัน) ที่ระบุตามหลังค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดของเนื้อสัตว์สำหรับสารพิษตกค้างที่ละลายได้ในไขมัน (fat-soluble) หมายถึง ค่าปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่กำหนดสำหรับส่วนของไขมันในเนื้อสัตว์นั้น

บัญชีหมายเลข 3
วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการสารพิษตกค้างในอาหารที่เกิดจากการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร
แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการสารพิษตกค้างในอาหารที่เกิดจากการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร ต้องเป็นวิธีใดวิธีหนึ่ง ดังต่อไปนี้

1. วิธีที่กำหนดโดยคณะกรรมาธิการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของโครงการมาตรฐานอาหารเอฟเอโอ/ ดับเบิลยูเอชโอ ที่ระบุในเอกสาร Codex Alimentarius: Recommended Methods of Analysis for Pesticide Residues. ฉบับแก้ไขปรับปรุงล่าสุด

2. วิธีที่ประกาศโดยองค์กรแห่งชาติหรือองค์กรระหว่างประเทศด้านมาตรฐาน หรือตีพิมพ์ในเอกสารคู่มือ หรือสิ่งตีพิมพ์ ที่เป็นที่ยอมรับระดับสากล

3. วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการสารพิษตกค้างมีความถูกต้องและเหมาะสม (Performance characteristic) มีผลการประเมินความใช้ได้ (Validation) ของผลการทดสอบว่ามีความถูกต้องและเหมาะสม โดยห้องปฏิบัติการที่มีการร่วมศึกษากับเครือข่าย (collaborative study) ตามหลักเกณฑ์ที่สอดคล้องกับองค์กรนานาชาติซึ่งเป็นที่ยอมรับทั่วไป หรือโดยห้องปฏิบัติการที่มีระบบคุณภาพเพียงแห่งเดียว (Single laboratory validation) ตามหลักเกณฑ์ที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากล และผลการประเมินดังกล่าวนั้น ต้องเป็นเอกสารหลักฐานที่สามารถตรวจสอบ ได้ตามระบบคุณภาพมาตรฐาน ISO/IEC 17025 ฉบับล่าสุด

ทั้งนี้ วิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการตาม 2 และ 3 นั้น ต้องสามารถตรวจวิเคราะห์สารพิษตกค้างสูงสุด ที่กำหนดไว้ได้อย่างถูกต้อง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติก ให้เป็นไปอย่างถูกต้องเหมาะสม และปลอดภัยต่อการบริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้

"จุลินทรีย์โพรไบโอติก (Probiotic)" หมายความว่า จุลินทรีย์ที่มีชีวิต ซึ่งเมื่อร่างกายได้รับในปริมาณที่เพียงพอจะทำให้เกิดผลที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ ทั้งนี้ไม่รวมถึง

(๑) จุลินทรีย์ ที่ใช้เป็นสารชีวบำบัด (biotherapeutic agents)

(๒) จุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ (beneficial microorganisms) ที่ไม่ใช้ในอาหาร

(๓) จุลินทรีย์ที่ได้จากการดัดแปลงพันธุกรรม (Genetically Modified Microorganism, GMM)

(๔) จุลินทรีย์ บักเตรี แบคทีเรีย หรือยีสต์ ตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ดังต่อไปนี้

(๔.๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๔๔ (พ.ศ. ๒๕๓๕) เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๓๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๑) พ.ศ. ๒๕๔๙ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๒๘ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๙

(๔.๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗

(๔.๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗

(๔.๔) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๘ (พ.ศ. ๒๕๓๗) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๓๗

(๔.๕) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๖) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง นมปรุงแต่ง ลงวันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

(๔.๖) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๗) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม ลงวันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

(๕) จุลินทรีย์ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้ ที่ใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นตามความจำเป็นในกระบวนการผลิตอาหารและได้ปฏิบัติตามประกาศว่าด้วยเรื่องนั้น ๆ แล้ว

"การกล่าวอ้างทางสุขภาพ (Health Claim)" หมายความว่า การแสดงรูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย เครื่องหมายการค้า หรือข้อความใด ๆ บนฉลาก ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร หรือสารอาหารซึ่งเกี่ยวข้องกับสุขภาพทั้งทางตรงและทางอ้อม แบ่งเป็น ๓ ลักษณะ ได้แก่

(๑) การกล่าวอ้างหน้าที่สารอาหาร (Nutrient function claim) หมายความว่า การแสดงสรรพคุณ หรือคุณประโยชน์เกี่ยวกับบทบาทของสารอาหารที่มีผลต่อสรีรวิทยาของร่างกาย เช่น การเจริญเติบโต การพัฒนา หรือการกระทำหน้าที่ตามปกติของร่างกาย ซึ่งผ่านการพิสูจน์และเป็นที่ยอมรับในทางวิชาการแล้ว เช่น แคลเซียมช่วยให้กระดูกและฟันแข็งแรง

(๒) การกล่าวอ้างหน้าที่อื่น (Other function claim) หมายความว่า การแสดง สรรพคุณ หรือคุณประโยชน์นอกเหนือจาก (๑) ของอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่มีผลในทางเสริมสุขภาพอย่างเฉพาะเจาะจง (specific beneficial effects) หรือช่วยในการกระทำหน้าที่ให้ดียิ่งขึ้น (improvement of function) เช่น การกล่าวอ้างหน้าที่ส่วนประกอบของอาหารที่มีผลช่วยกระตุ้นการดูดซึมแคลเซียม

(๓) การกล่าวอ้างการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค (Reduction of disease risk claim) หมายความว่า การแสดงสรรพคุณ คุณประโยชน์ของอาหาร หรือส่วนประกอบของอาหาร ที่มีผลในการลดความเสี่ยงของการเกิดโรค อาการ หรือสภาวะใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ (health-related condition) โดยเป็นการเปลี่ยนแปลงปัจจัยเสี่ยงหลัก (major risk factor) สำหรับโรคนั้น ๆ อย่างมีนัยสำคัญ เช่น การกล่าวอ้างว่าอาหารที่มีแคลเซียมสูงมีผลช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคกระดูกพรุน

ข้อ ๒ อาหารที่มีการใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกต้องได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และต้องใช้จุลินทรีย์ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้ และมีปริมาณจุลินทรีย์โพรไบโอติกที่ยังมีชีวิตอยู่ คงเหลืออยู่ไม่น้อยกว่า 10^6 CFU ต่ออาหาร ๑ กรัม ตลอดอายุการเก็บรักษาของอาหารนั้น

การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกอื่นนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องส่งมอบหลักฐานแสดงผลการประเมินความปลอดภัย และคุณสมบัติการเป็นจุลินทรีย์โพรไบโอติก ตามหลักการใน Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food, Joint FAO/WHO Working Group Report on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food, ปี ค.ศ. ๒๐๐๒ พร้อมรายละเอียดข้อมูลประกอบการยื่นขออนุญาต ดังนี้

(๑) การตรวจเอกลักษณ์ของสกุล (genus) ชนิด (species) สายพันธุ์ (strain) ด้วยวิธีการที่ถูกต้องและเป็นปัจจุบัน ทั้งทางลักษณะ (phenotype) และทางพันธุกรรม (genotype) และการเรียกชื่อ (nomenclature) ของจุลินทรีย์นั้นต้องเป็นชื่อที่ใช้อยู่ในปัจจุบันและเป็นที่รู้ทั่วกัน ในทางวิทยาศาสตร์

(๒) การทดสอบคุณสมบัติการเป็นจุลินทรีย์โพรไบโอติก ดังนี้

(๒.๑) การทนต่อสภาวะความเป็นกรดในกระเพาะอาหาร (resistance to gastric acidity)

(๒.๒) การทนต่อสภาวะของเกลือน้ำดี (bile salt resistance)

(๒.๓) ความสามารถในการเกาะติดกับเยื่อมูก หรือ เซลล์ผิวเยื่อบุของมนุษย์หรือเซลล์ไลน์ (adherence to mucus and/or human epithelial cells and cell line)

(๒.๔) ฤทธิ์ของเอนไซม์ไฮโดรเลสในการย่อยเกลือน้ำดี (bile salt hydrolase activity) และ

(๒.๕) คุณสมบัติอื่น ๆ (ถ้ามี) แล้วแต่กรณี

(๓) การประเมินความปลอดภัยของจุลินทรีย์โพรไบโอติกต่อมนุษย์ โดยการทดสอบ นอกกาย (in vitro) หรือในสัตว์ (in vivo) และการศึกษาในมนุษย์ เพื่อประเมินความปลอดภัย และปฏิกิริยาของร่างกายต่อจุลินทรีย์โพรไบโอติก ดังนี้

(๓.๑) การดื้อต่อสารปฏิชีวนะ

(๓.๒) การประเมินฤทธิ์ทางเมแทบอลิก เช่น การผลิตดี - แลกเทต (D-lactate) หรือการสลายเกลือน้ำดี เป็นต้น

(๓.๓) การประเมินผลข้างเคียงระหว่างการศึกษาในมนุษย์

(๓.๔) การเฝ้าระวังทางระบาดวิทยาของอุบัติการณ์ที่ไม่พึงประสงค์ในผู้บริโภคหลังออกจำหน่ายในท้องตลาด

(๓.๕) การสร้างสารพิษ กรณีที่สายพันธุ์ที่ประเมินนั้นเป็นจุลินทรีย์ชนิดที่มีการผลิตสารพิษ และ

(๓.๖) ฤทธิ์ทางฮีโมไลติก กรณีที่สายพันธุ์ที่ประเมินนั้นอยู่ในกลุ่มของจุลินทรีย์ ชนิดที่มีโอกาสทำให้เกิดการแตกของเม็ดเลือดแดง

ข้อ ๓ การกล่าวอ้างทางสุขภาพสำหรับการใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหารต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข ดังนี้

(๑) ผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าต้องแจ้งรายละเอียดของอาหารและส่วนประกอบของอาหารในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการกล่าวอ้างนั้นให้ครบถ้วนและเพียงพอ และต้องส่งมอบผลการศึกษาในมนุษย์อย่างน้อยจากสองสถาบัน เพื่อประกอบการพิจารณาประสิทธิผลของจุลินทรีย์โพรไบโอติกต่อสุขภาพ ดังนี้

(๑.๑) การศึกษาในมนุษย์ที่มีการออกแบบอย่างดี (well design human intervention study) หรือ

(๑.๒) การศึกษาในมนุษย์ที่มีการออกแบบอื่น ๆ ที่เหมาะสมโดยมีจำนวน ตัวอย่าง และผลการศึกษาเบื้องต้นที่เพียงพอที่จะพิจารณาประสิทธิผลของสายพันธุ์หรืออาหาร

การออกแบบการศึกษาในมนุษย์ตามข้อ (๑.๑) และข้อ (๑.๒) ต้องมีการออกแบบการศึกษาที่คำนึงถึงรายละเอียดดังต่อไปนี้

(ก) กลุ่มศึกษาต้องเป็นตัวแทนของกลุ่มประชากรเป้าหมายได้ (study groups that are representative of the target group)

(ข) กลุ่มควบคุม (control) ต้องเหมาะสม (appropriate control)

(ค) ช่วงระยะการได้รับสัมผัสที่เพียงพอและมีการติดตามเพื่อแสดงผลที่มุ่งหมายให้เกิดขึ้น (an adequate duration of exposure and follow up to demonstrate the intended effect)

(ง) การแสดงพื้นฐานการบริโภคอาหารและรูปแบบการใช้ชีวิตด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องของกลุ่มศึกษา (characterization of the study groups' background diet and other aspects of relevant of lifestyle)

(จ) ปริมาณของอาหารและส่วนประกอบของอาหารที่สอดคล้องกับรูปแบบการบริโภคที่มุ่งหมาย (an amount of the food or food component consistent with it intended pattern of consumption)

(ฉ) ประเภทและบริบทของอาหารที่ส่งผลต่อหน้าที่ของจุลินทรีย์ โพรไบโอติก (the influence of the food matrix and dietary context on the functional effect of the component)

(ช) การตรวจติดตามความเป็นไปตามข้อกำหนดในการบริโภคอาหารหรือส่วนประกอบของอาหารที่ใช้ทดลองของกลุ่มศึกษา (monitoring of subjects' compliance concerning intake of food or food component under test)

(ซ) วิธีทางสถิติที่มีความหนักแน่นและเหมาะสมในการทดสอบสมมติฐาน (the statistical power to test the hypothesis)

ผลการศึกษาตามข้อ (๑.๑) และข้อ (๑.๒) ดังกล่าว อย่างน้อยต้องระบุตัวแปร หรือปัจจัยที่กำหนด (parameter) ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ชนิดและประเภทของอาหาร ขนาดหน่วยบริโภค ปริมาณของจุลินทรีย์โพรไบโอติก และระยะเวลาที่ทำให้เกิดผลตามความมุ่งหมายในการใช้ กรณีที่ผลการศึกษานั้นไม่สามารถวัดจุดสิ้นสุด (endpoint) โดยตรงได้ เนื่องจากผลกระทบต่อสุขภาพหรือ ประโยชน์หลักที่ต้องใช้เวลาเนิ่นนานจึงจะปรากฏให้เห็น ความเป็นไปได้หรือประเด็นทางจริยธรรม และข้อจำกัดทางทรัพยากร เช่น ค่าตรวจวิเคราะห์ที่มีค่าใช้จ่ายสูง อาจใช้ตัวชี้วัด (markers) ที่เหมาะสมแทน โดยตัวชี้วัดดังกล่าวต้องมีความถูกต้องทางชีวภาพซึ่งสัมพันธ์ต่อผลลัพธ์สุดท้ายและความแปรผันภายในประชากรกลุ่มเป้าหมาย และต้องมีความถูกต้องทางวิธีการวิเคราะห์คุณลักษณะ ของตัวชี้วัดนั้น

(๒) การกล่าวอ้างทางสุขภาพต้องพิสูจน์ได้ทางวิทยาศาสตร์ โดยคำนึงถึงความครบถ้วนสมบูรณ์ของข้อมูลและหลักฐานที่มีน้ำหนักเพียงพอในประเด็นต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

(๒.๑) ผลที่ได้สอดคล้องกับผลจากหลักฐานหรือวิธีการอื่น

(๒.๒) ความถูกต้องตามวิธีการด้านเทคโนโลยีการอาหาร

(๒.๓) การเก็บตัวอย่างเป็นแบบสุ่มเลือก

(๒.๔) ความสัมพันธ์ด้านการตอบสนองระหว่างปริมาณอาหารหรือส่วนประกอบของอาหาร และผลทางสุขภาพที่เกี่ยวข้อง

(๒.๕) ความเป็นไปได้ทางชีวภาพ

(๓) เงื่อนไขการแสดงการกล่าวอ้างทางสุขภาพบนฉลาก ต้องเป็นดังนี้

การกล่าวอ้างทางสุขภาพต้องไม่ทำให้เข้าใจว่าการบริโภคอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร หรือสารอาหารนั้น สามารถบำบัด บรรเทา รักษา หรือป้องกันโรคได้ และต้องแสดงข้อความเป็นภาษาไทย ด้วยขนาดตัวอักษรที่ใกล้เคียงกัน เห็นได้ง่าย อ่านได้ชัดเจน และอาจมีข้อความเป็นภาษาอื่นที่มีความหมายทำนองเดียวกันกับภาษาไทยแสดงไว้ด้วยก็ได้ และข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้

(๓.๑) ข้อความว่า "ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ใช้สำหรับรักษา บำบัด บรรเทา หรือป้องกันโรค"

(๓.๒) สกุล (Genus) ชนิด (Species) และสายพันธุ์ (Strain) ของจุลินทรีย์ โพรไบโอติกที่เป็นส่วนผสม

(๓.๓) ปริมาณและช่วงระยะเวลาที่แนะนำให้บริโภคซึ่งให้ผลต่อสุขภาพตามกล่าวอ้าง

(๓.๔) ข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพ เช่น "จุลินทรีย์โพรไบโอติก" "โพรไบโอติก" หรือข้อความกล่าวอ้างอื่น

(๓.๕) ข้อแนะนำการใช้ และสภาวะการเก็บรักษาที่เหมาะสม

(๓.๖) ช่องทางสำหรับให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภค เช่น สถานที่ติดต่อ หมายเลข โทรศัพท์ หรือเว็บไซต์

ข้อ ๔ การแสดงฉลากของอาหารที่มีจุลินทรีย์โพรไบโอติกให้เป็นไปตาม

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องของอาหารนั้น

ข้อ ๕ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าอาหารตามข้อ ๒ อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ และให้ใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้แต่ไม่เกินหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ

ข้อ ๖ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๔
จุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีรายชื่อเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นจุลินทรีย์โพรไบโอติกสำหรับใช้ในอาหาร

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร

๑.	บาซิลลัส โคแอกกูแลน	*Bacillus coagulans*
๒.	บิฟิโดแบคทีเรียม อะโดเลสเซนทิส	*Bifidibacterium adolescentis*
๓.	บิฟิโดแบคทีเรียม อะนิมอลิส	*Bifidobacterium animalis*
๔.	บิฟิโดแบคทีเรียม บิฟิดัม	*Bifidobacterium bifidum*
๕.	บิฟิโดแบคทีเรียม เบรเว	*Bifidobacterium breve*
๖.	บิฟิโดแบคทีเรียม อินฟานทิส	*Bifidobacterium infantis*
๗.	บิฟิโดแบคทีเรียม แล็กทิส	*Bifidobacterium lactis*
๘.	บิฟิโดแบคทีเรียม ลองกัม	*Bifidobacterium longum*
๙.	บิฟิโดแบคทีเรียม ซูโดลองกัม	*Bifidobacterium pseudolongum*
๑๐.	เอ็นเทอโรค็อกคัส ดูแรน	*Enterococcus durans*
๑๑.	เอ็นเทอโรค็อกคัส เฟเซียม	*Enterococcus faecium*
๑๒.	แล็กโทบาซิลลัส แอซิโดฟิลัส	*Lactobacillus acidophilus*
๑๓.	แล็กโทบาซิลลัส คริสปาทัส	*Lactobacillus crispatus*
๑๔.	แล็กโทบาซิลลัส แก๊สเซอรี	*Lactobacillus gasseri*
๑๕.	แล็กโทบาซิลลัส จอห์นโซนอิ	*Lactobacillus johnsonii*
๑๖.	แล็กโทบาซิลลัส พาราคาเซอิ	*Lactobacillus paracasei*
๑๗.	แล็กโทบาซิลลัส รียูเทอรี	*Lactobacillus reuteri*
๑๘.	แล็กโทบาซิลลัส รามโนซัส	*Lactobacillus rhamnosus*
๑๙.	แล็กโทบาซิลลัส ซาลิวาเรียส	*Lactobacillus salivarius*
๒๐.	แล็กโทบาซิลลัส ซีอี	*Lactobacillus zeae*
๒๑.	โพรพิโอนิแบคทีเรียม อะราไบโนซัม	*Propionibacterium arabinosum*
๒๒.	สแตปฟิโลคอคคัส ไซน์ยูรี	*Staphylococcus sciuri*
๒๓.	แซ็กคาโรไมซีส เซรีวิซิอี สับสปีชีย์ บัวลาดิอิ	*Saccharomyces cerevisiae subsp. Boulardii*

อ้างอิงจาก Bulletin of the International Dairy Federation No.377/2002

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง แต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร

เนื่องด้วยกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร ซึ่งกระทรวงสาธารณสุขได้ประกาศแต่งตั้งตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร ลงวันที่ ๑๖ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๒ ได้ครบกำหนดวาระ ๒ ปี ในวันที่ ๑๕ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๗ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขจึงประกาศแต่งตั้งบุคคลต่อไปนี้ เป็นกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร

๑.	รองศาสตราจารย์ทรงศักดิ์	ศรีอนุชาต
๒.	นางสาวอมรา	วงศ์พุทธพิทักษ์
๓.	รองศาสตราจารย์วิสิฐ	จะวะสิต
๔.	นายศุภมิตร	ชุณห์สุทธิวัฒน์
๕.	รองศาสตราจารย์สุพัฒน์	อรรถธรรม
๖.	รองศาสตราจารย์พรรณทิพา	ฉัตรชาตรี
๗.	นายวิศิษฏ์	ลิ้มประนะ
๘.	นางรัศมี	วิศทเวทย์
๙.	นายเสริมเกียรติ	วรดิษฐ์

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๕
วิทยา บุรณศิริ
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๔๑) พ.ศ. ๒๕๕๕

เรื่อง กำหนดเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสีจากประเทศญี่ปุ่นให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น และตามความในข้อ ๕ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง มาตรฐานอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี ลงวันที่ ๑๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๔ กำหนดให้รัฐมนตรีประกาศประเภท ชนิดของอาหาร พื้นที่และประเทศ เพื่อประโยชน์ในการควบคุมอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๖ (๓) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข โดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารออกประกาศไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี พ.ศ. ๒๕๕๔ ลงวันที่ ๒๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

ข้อ ๒ ให้อาหารทุกประเภทยกเว้นวัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส วัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพอาหาร ที่ผลิตจากประเทศญี่ปุ่นในเขตพื้นที่จังหวัด ฟูกูชิมะ กุมมะ อิบารากิ โทจิงิ มิยางิ ชิบะ คานากาวะ และชิซูโอกะ ที่นำเข้ามาในราชอาณาจักร ต้องเป็นไปตามมาตรฐานอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี ซึ่งตรวจพบได้ไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง มาตรฐานอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี ลงวันที่ ๑๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๔ โดยผู้นำเข้าต้องจัดให้มีหลักฐานระบุประเภท ชนิดอาหาร ปริมาณกัมมันตรังสี และพื้นที่ที่ผลิตอาหาร จากหน่วยงานใดหน่วยงานหนึ่งดังต่อไปนี้ แสดงที่ด่านนำเข้าทุกครั้งที่นำเข้า

(๑) หน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศญี่ปุ่น

(๒) หน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศญี่ปุ่น

(๓) ห้องปฏิบัติการของหน่วยงานของรัฐ

(๔) ห้องปฏิบัติการที่ได้รับมอบหมายหรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐ

(๕) ห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบตามมาตรฐานสากล

ข้อ ๓ ให้ผู้นำเข้าอาหารทุกประเภท ยกเว้นวัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส วัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพอาหาร จากประเทศญี่ปุ่นที่ผลิตจากเขตพื้นที่อื่นนอกเหนือเขตพื้นที่ตามข้อ ๒ ต้องมีหนังสือรับรองแหล่งกำเนิดของสินค้าที่มีการเพาะปลูกหรือเพาะเลี้ยงหรือผลิตในเขตดังกล่าว ซึ่งออกโดยหน่วยงานของรัฐของประเทศญี่ปุ่น หรือหน่วยงานอื่นที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศญี่ปุ่น หรือสภาหอการค้าและอุตสาหกรรม (Chamber of Commerce and Industry) ของประเทศญี่ปุ่น แสดงที่ด่านนำเข้าทุกครั้งที่นำเข้า

กรณีไม่มีหนังสือรับรองแหล่งกำเนิดของสินค้าตามวรรคหนึ่ง ผู้นำเข้าอาจใช้หลักฐานแสดงผลการตรวจวิเคราะห์ระบุประเภท ชนิดอาหารและปริมาณกัมมันตรังสีจากหน่วยงานใดหน่วยงานหนึ่งตามข้อ ๒ (๑) ถึง ๒ (๕) แทนได้

ข้อ ๔ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๕
วิทยา บุรณศิริ
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕

เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูป ที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

เพื่อให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย สมควรให้มีมาตรการประกันคุณภาพของอาหารแปรรูปเพื่อลดการปนเปื้อน ทั้งทางด้านกายภาพ เคมีและชีวภาพ ตลอดจนยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปเพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่การเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้

“อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูป เช่น ตัดแต่งในลักษณะที่นำไปปรุงหรือบริโภค คั่ว ทำให้แห้ง หมักดอง เป็นต้น หรือทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงคุณลักษณะของอาหาร หรืออาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตเรียบร้อยแล้ว และบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภค แต่ทั้งนี้ไม่รวมถึงอาหารควบคุมเฉพาะ หรืออาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ต้องมีฉลากที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดให้ ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารแล้ว”

ข้อ ๒ ให้อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายเป็นอาหารที่กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๓ ผู้ผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายตามข้อ ๒ ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ดังกล่าว

การตรวจสถานที่ผลิตอาหารตามวรรคหนึ่ง ให้ใช้บันทึกและหลักเกณฑ์ตามบัญชีหมายเลข ๒ และบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๔ ผู้นำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายตามข้อ ๒ ต้องจัดให้มีใบรับรองวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ดังกล่าว

ข้อ ๕ ให้ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารหรือได้รับใบอนุญาตนำเข้าอาหาร สำหรับอาหารตามข้อ ๒ แล้วแต่กรณี อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ บรรดาที่ปฏิบัติไม่เป็นไปตาม ข้อ ๓ และ ข้อ ๔ ทำการปรับปรุง แก้ไข หรือจัดให้มีใบรับรองแล้วแต่กรณี ให้ถูกต้องตามประกาศนี้ ภายในสามปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๖ ประกาศนี้ ไม่ใช้บังคับกับอาหารตามข้อ ๒ ซึ่งผู้ปรุงหรือผู้ผลิตเป็นผู้จำหน่ายโดยตรงให้กับผู้บริโภค

ข้อ ๗ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๕
วิทยา บุรณศิริ
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข 1

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

การผลิตอาหารจะต้องมีการกำหนด วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหารซึ่งการดำเนินการดังกล่าวนั้นจะต้องคำนึงถึงสิ่งต่างๆ ต่อไปนี้

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
1	สถานที่ตั้งและอาคารผลิต	1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย 1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบสะอาด ไม่ปล่อยให้มีการสะสมสิ่งที่ไม่ใช้แล้ว หรือสิ่งปฏิกูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่างๆ ขึ้นได้ 1.1.2 อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ 1.1.3 ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ 1.1.4 บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก และมีท่อระบายน้ำเพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ ในกรณีที่สถานที่ตั้งตัวอาคารซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสม หรือไม่เป็นไปตามข้อ 1.1.1-1.1.4 ต้องมีกรรมวิธีที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค ตลอดจนฝุ่นผงและสาเหตุของการปนเปื้อนอื่น ๆ ด้วย 1.2 อาคารผลิตหรือบริเวณผลิตมีการรักษาความสะอาดและรักษาให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ 1.2.1 มีการจัดการและรักษาสภาพแวดล้อมในอาคารหรือบริเวณผลิตให้มีความเป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ เป็นระเบียบ ไม่มีสิ่งของที่ใช้แล้ว และไม่เกิดการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ สะดวกและเหมาะในการปฏิบัติงาน 1.2.2 ต้องแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัย 1.2.3 จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสม เพียงพอตามความเหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงานภายในอาคารผลิต 1.2.4 มีท่อหรือทางระบายน้ำ รองรับน้ำทิ้งจากกระบวนการผลิต เพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ 1.2.5 ต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ให้เข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิต หรือสัมผัสอาหาร
2	เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	2.1 การออกแบบเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้เหมาะสมและคำนึงการปนเปื้อนที่อาจจะเกิดขึ้น รวมทั้งสามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือ อุปกรณ์ และบริเวณที่ตั้งได้ง่ายและทั่วถึง 2.2 ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร อันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และง่ายต่อการทำความสะอาด 2.3 โต๊ะหรือพื้นผิวที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตในส่วนที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ทำความสะอาดง่าย ไม่ทำให้เกิดปฏิกิริยาที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย มีความสูงเหมาะสมในการปฏิบัติงานหรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้นได้
3	การควบคุมกระบวนการผลิต	3.1 วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตอาหาร ต้องมีการคัดเลือกให้อยู่ในสภาพที่สะอาด มีคุณภาพดี เหมาะสำหรับใช้ในการผลิตอาหารสำหรับบริโภค ต้องล้างหรือทำความสะอาดตามความจำเป็นเพื่อขจัดสิ่งสกปรก หรือสิ่งปนเปื้อนที่อาจติดหรือปนมากับวัตถุนั้นๆ และต้องเก็บรักษาวัตถุดิบภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนได้โดยมีการเสื่อมสลายน้อยที่สุด และมีการหมุนเวียน สต๊อกของวัตถุดิบและส่วนผสมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ และหากมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร 3.2 การดำเนินการระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		3.3 ผู้ผลิตมีขั้นตอนและวิธีการในการควบคุมกระบวนการผลิตเป็นไปตามข้อกำหนดหรือตามความเหมาะสมของกระบวนการผลิตนั้นๆ อย่างเคร่งครัด 3.4 น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหารต้องเป็นน้ำสะอาด บริโภคได้ มีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำบริโภค และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ 3.5 น้ำแข็งใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร สะอาด มีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำแข็ง และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ 3.6 การผลิต การเก็บรักษา ขนย้าย และขนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องป้องกันการปนเปื้อนและป้องกันการเสื่อมสลายของอาหารและภาชนะบรรจุด้วย
4	การสุขาภิบาล	4.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิต ต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับคุณภาพน้ำตามที่จำเป็น 4.2 จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีระบบกำจัดขยะมูลฝอยที่เหมาะสม 4.3 จัดให้มีห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมให้เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และต้องถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมืออย่างครบถ้วน ใช้งานได้ สะอาด และต้องแยกต่างหากจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง 4.4 จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณผลิตให้เพียงพอ ใช้งานได้ สะอาด และมีอุปกรณ์ล้างมืออย่างครบถ้วน 4.5 มีวิธีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม
5	การบำรุงรักษาและทำความสะอาด	5.1 ตัวอาคารสถานที่ผลิตต้องทำความสะอาดและรักษาให้อยู่ในสภาพที่สะอาดถูกสุขลักษณะอย่างสม่ำเสมอ 5.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ 5.3 การเก็บรักษาสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ จะต้องแยกเป็นสัดส่วนและปลอดภัยและมีป้ายแสดงชื่อ
6	บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน	6.1 ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณที่ผลิตต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคน่ารังเกียจตามที่กำหนดโดยกฎกระทรวง หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ 6.2 ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในขณะที่ดำเนินการผลิตและมีการสัมผัสโดยตรงกับอาหาร หรือส่วนผสมของอาหาร หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของพื้นที่ผิวที่สัมผัสกับอาหาร ต้อง 6.2.1 สวมเสื้อผ้าที่สะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน กรณีที่ใช้เสื้อคลุมก็ต้องสะอาด 6.2.2 มีมาตรการในการจัดการรองเท้าที่ใช้ในการผลิตที่เหมาะสม เช่นเปลี่ยนใช้รองเท้าเฉพาะบริเวณ หรือจุ่มรองเท้าในน้ำยาฆ่าเชื้อโรคเข้าสู่บริเวณผลิตเพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ 6.2.3 ไม่สวมเครื่องประดับต่างๆขณะปฏิบัติงาน และดูแลสุขอนามัยของมือและเล็บให้สะอาดอยู่เสมอ 6.2.4 ดูแลรักษามือและเล็บให้สะอาด และล้างมือให้สะอาดทุกครั้งทั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงานและหลังการปนเปื้อน 6.2.5 สวมหมวก หรือผ้าคลุมผม หรือตาข่าย 6.3 แสดงคำเตือน ห้ามหรือป้องกันมิให้บุคคลใดแสดงพฤติกรรมอันน่ารังเกียจในการผลิตอาหาร เช่น สูบบุหรี่ บ้วนน้ำลาย เป็นต้น 6.4 ผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต ปฏิบัติตามข้อ 6.1-6.2 เมื่ออยู่ในบริเวณผลิต

บัญชีหมายเลข 2
บันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย

วันที่ ..... เวลา..... นาย, นาง, นางสาว.....
.....
พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ได้พร้อมกันมาตรวจสถานที่ผลิตอาหาร
ชื่อ.....
ซึ่งมีผู้ดำเนินกิจการ/ผู้รับอนุญาต คือ .....
สถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ.....
.....
ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหาร เลขที่.....
ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต.....
.....
วัตถุประสงค์ในการตรวจ : ตรวจประกอบการอนุญาต แรงม้า.....HP คนงาน.....คน
(แล้วแต่กรณี) ตรวจเฝ้าระวัง อื่นๆ.....
ครั้งที่ตรวจ : .....

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต					
	1.1 สถานที่ตั้ง ตัวอาคารและที่ใกล้เคียงมีลักษณะดังต่อไปนี้					
0.25	(1) ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว					
0.25	(2) ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล					
0.25	(3) ไม่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ					
0.25	(4) ไม่มีวัตถุอันตราย					
0.25	(5) ไม่มีคอกปศุสัตว์หรือสถานเลี้ยงสัตว์					
0.25	(6) ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก					
0.25	(7) มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง					
	1.2 อาคารผลิตหรือบริเวณผลิต					
1.0	1.2.1 สะอาด ถูกสุขลักษณะ เป็นระเบียบและไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว					
1.0	1.2.2 มีการแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วนจากที่พักอาศัยและผลิตภัณฑ์อื่นๆ					
0.25	1.2.3 มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
0.25	1.2.4 มีการระบายอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติงาน					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
0.25	1.2.5 มีท่อหรือทางระบายน้ำทิ้ง					
1.0	1.2.6 สามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารหรือบริเวณผลิต หรือสัมผัสอาหาร					
	หัวข้อที่ 1 คะแนนรวม =				11	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)
น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	2. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต					
0.5	2.1 ง่ายแก่การทำความสะอาด					
1.0	2.2 ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน สภาพสะอาด					
1.0	2.3 พื้นผิวหรือโต๊ะปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหาร ทำด้วยวัสดุเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และสูงจากพื้นหรือมีมาตรการอื่นตามความเหมาะสม					
0.5	2.4 ติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดง่าย					
	หัวข้อที่ 2 คะแนนรวม =				6	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	3. การควบคุมกระบวนการผลิต					
	3.1 วัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุ					
0.25	3.1.1 มีการคัดเลือก					
0.25	3.1.2 มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น					
0.25	3.1.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม					
1.0(M)	3.1.4 มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามที่กฎหมายกำหนด					
1.0	3.2 ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน					
1.0	3.3 มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม					
	3.4 น้ำสัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0 (M)	3.4.1 มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข					
0.5	3.4.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ					
	3.5 น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0	3.5.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข					
0.5	3.5.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ					
	3.6 ผลิตภัณฑ์					
0.25	3.6.1 มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม					
0.5	3.6.2 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมและขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย					
	หัวข้อที่ 3 คะแนนรวม =				15	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	4. การสุขาภิบาล					
1.0	4.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาด					
0.5	4.2 มีภาชนะสำหรับใส่ขยะพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ และมีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม					
0.5	4.3 มีการจัดการการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครก					
	4.4 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม					
0.5	4.4.1 ห้องส้วมแยกจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง					
0.5	4.4.2 ห้องส้วมอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	4.4.3 ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
0.5	4.4.4 มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
0.5	4.4.5 อ่างล้างมือและอุปกรณ์อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.25	4.4.6 อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
	4.5 อ่างล้างมือบริเวณผลิต					
0.5	4.5.1 มีสบู่หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค					
0.5	4.5.2 อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
0.5	4.5.3 มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
0.5	4.5.4 อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม					
	หัวข้อที่ 4 คะแนนรวม =				13	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด					
1.0	5.1 มีวิธีการหรือมาตรการดูแลทำความสะอาดอาคารผลิตอย่างสม่ำเสมอ					
1.0	5.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้					
0.5	5.3 มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ และมีป้ายแสดงชื่อแยกให้เป็นสัดส่วนและปลอดภัย					
	หัวข้อที่ 5 คะแนนรวม =				5	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน					
1.0	6.1 ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผลไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรคตามที่ระบุในกฎกระทรวง					
	6.2 ผู้ปฏิบัติงานที่ทำหน้าที่สัมผัสกับอาหารขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติดังนี้					
0.5	6.2.1 แต่งกายสะอาด เสื้อคลุมหรือผ้ากันเปื้อนสะอาด					
0.5	6.2.2 มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตอย่างเหมาะสม					
0.5	6.2.3 ไม่สวมใส่เครื่องประดับ					
0.5	6.2.4 มือและเล็บต้องสะอาด					
0.75	6.2.5 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน					
0.5	6.2.6 มีการสวมหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผมอย่างใดอย่างหนึ่งตามความจำเป็น					
0.25	6.3 มีการแสดงคำเตือนห้ามมิให้บุคคลใดแสดงพฤติกรรมอันน่ารังเกียจในสถานที่ผลิตอาหาร					
0.5	6.4 มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต					
	หัวข้อที่ 6 คะแนนรวม =				10	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

สรุปผลการตรวจ

1. คะแนนรวม (ทุกหัวข้อ) = 60 คะแนน
   คะแนนที่ได้รวม (ทุกหัวข้อ) =..... คะแนน (.....%)
2. ☐ ผ่านเกณฑ์
   ☐ ไม่ผ่านเกณฑ์ ในหัวข้อต่อไปนี้
   ☐ หัวข้อที่ 1 ☐ หัวข้อที่ 2 ☐ หัวข้อที่ 3 ☐ หัวข้อที่ 4 ☐หัวข้อที่ 5 ☐ หัวข้อที่ 6
   ☐ พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่องน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต มีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ข้อ 3.3.1)
   ☐ พบข้อบกพร่องอื่นๆ ได้แก่.....
.....
.....
.....

3. สรุปผลการประเมิน
   สรุปภาพรวมผลการประเมิน.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

การเปลี่ยนแปลงภายในขององค์กร .....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง รวมถึงการแสดง/อ้างอิงถึงใบรับรอง การรับรอง เครื่องหมายรับรอง และเครื่องหมายรับรองระบบงาน (ถ้ามี) .....

.....

.....

.....

การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน (ถ้ามี) .....

.....

.....

.....

จุดแข็ง.....

.....

.....

.....

ข้อสังเกตและโอกาสในการปรับปรุง.....

.....

.....

.....

.....

ความเห็นของคณะผู้ตรวจประเมิน

☐ เห็นควรนำเสนอให้การรับรอง (อนุญาต)/คงไว้/ต่ออายุการรับรอง (ใบอนุญาต)

☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(ลงชื่อ)..... (.....) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

4. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่ครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/รับอนุญาตสูญหาย หรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังแล้วรับรองว่าถูกต้องจึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าเจ้าหน้าที่ท้ายบันทึก

หมายเหตุ คาดว่าจะส่งข้อแก้ไขให้กับเจ้าหน้าที่ได้ภายในวันที่ .....

(ลงชื่อ) ..... ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน
(.....)

(ลงชื่อ) ..... พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ) ..... พนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงชื่อ) ..... พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ) ..... พนักงานเจ้าหน้าที่

บัญชีหมายเลข 3
หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

---

1. ระดับการตัดสินใจในการให้คะแนน มี 3 ระดับ ดังนี้

ระดับ	นิยาม	คะแนนประเมิน
ดี	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย	2
พอใช้	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย แต่ยังพบข้อบกพร่องซึ่งยอมรับได้ เนื่องจากมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร หรือข้อบกพร่องนั้นไม่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยโดยตรงกับอาหารที่ผลิต	1
ปรับปรุง	ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย	0

2. การคำนวณคะแนน

2.1 วิธีการคำนวณคะแนนในแต่ละหัวข้อมีสูตรดังนี้

คะแนนที่ได้ = น้ำหนักคะแนนในแต่ละข้อ x คะแนนประเมินที่ได้

ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ = $\frac{\text{คะแนนที่ได้รวม} \times 100}{\text{คะแนนรวมในแต่ละหัวข้อ}}$

2.2 ข้อที่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามสำหรับสถานที่ผลิตอาหารบางราย หรือการคิดคะแนนกรณีไม่มีการดำเนินการในบางข้อ เช่น ไม่มีการใช้น้ำแข็ง จึงไม่ต้องพิจารณาให้คะแนนสำหรับข้อนั้น ทำให้คะแนนรวมของหัวข้อนั้นลดลง ซึ่งคำนวณโดยนำคะแนนเต็มของข้อดังกล่าวคูณน้ำหนักของข้อนั้น แล้วนำผลคูณที่ได้มาหักจากคะแนนรวมเดิมของหัวข้อนั้นๆ ผลลัพธ์ที่ได้คือคะแนนรวมที่ใช้ในการคิดคะแนนของหัวข้อนั้น

2.3 ช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจ (Checklist) มีไว้เพื่อผู้ทำการตรวจประเมินสามารถลงข้อมูลและลักษณะของสิ่งที่สังเกตเห็นตามนั้น โดยเฉพาะข้อมูลหรือสิ่งที่เห็นว่า “พอใช้” และ “ปรับปรุง” ให้หมายเหตุว่าทำไมถึงได้ระดับคะแนนตามนั้น และเมื่อตรวจครบทั้ง 6 หัวข้อแล้ว ช่องหมายเหตุจะช่วยเตือนและช่วยในการให้ระดับคะแนนได้อย่างเป็นธรรม รวมทั้งจะเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถนำข้อมูลในช่องหมายเหตุมาใช้ในการให้คำแนะนำ หรือข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการ หรือแสดงความชื่นชมแก่สถานประกอบการ ซึ่งจะสร้างความรู้สึกเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ให้คำแนะนำและปรึกษามากกว่าเป็นเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบเพื่อดำเนินการตามกฎหมาย

ตัวอย่างการคำนวณ

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี 2	พอใช้ 1	ปรับปรุง 0	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	3. การควบคุมกระบวนการผลิต					
	3.1 วัตถุดิบ ส่วนผสมต่างๆ และภาชนะบรรจุ					
0.25	3.1.1 มีการคัดเลือก	/			0.5	
0.25	3.1.2 มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น	/			0.5	
0.25	3.1.3 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม	/			0.5	
1.0(M)	3.1.4 มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามที่กฎหมายกำหนด		/		1.0	
1.0	3.2 ในระหว่างการผลิตอาหารมีการดำเนินการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ และบรรจุภัณฑ์ ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน	/			2	
1.0	3.3 มีการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม	/			2	
	3.4 น้ำสัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0 (M)	3.4.1 มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข		/		1.0	
0.5	3.4.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ		/		0.5	
	3.5 น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
1.0	3.5.1 มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข				-	ไม่มีการใช้น้ำแข็งในกระบวนการผลิต
0.5	3.5.2 มีการขนย้าย การเก็บรักษา การนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ					
	3.6 ผลิตภัณฑ์					
0.25	3.6.1 มีการคัดแยกหรือทำลายผลิตภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม	/			0.5	
0.5	3.6.2 มีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมและขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสลาย	/			1.0	
	หัวข้อที่ 3 คะแนนรวม		=		15-3	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม		=		9.5	คะแนน (63.33%)

** ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ = (9.5 x 100) /15 = 63.33%

3. ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major Defect) หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ได้แก่

3.1 น้ำที่สัมผัสโดยตรงกับอาหารในกระบวนการผลิต มีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ตามแบบ ตส.9(55) ข้อ 3.4.1 ยกเว้นกรณีที่พนักงานเจ้าหน้าที่พิจารณาเห็นว่า คุณสมบัติของน้ำทางกายภาพหรือทางเคมีซึ่งต่างไปจากคุณภาพมาตรฐานของน้ำบริโภคไม่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหาร

3.2 ข้อ 3.1.4 การใช้วัตถุเจือปนอาหารทั้งชนิดและปริมาณ พนักงานเจ้าหน้าที่ต้องพิจารณาให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

3.3 ข้อบกพร่องอื่นๆที่คณะเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจได้ประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค

4. การยอมรับผลการตรวจว่าผ่านการประเมิน ต้องมีคะแนนที่ได้รวมแต่ละหัวข้อและคะแนนรวมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และต้องไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๔๓) พ.ศ. ๒๕๕๕

เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๓)

โดยเป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข โดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๘ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๘ การแสดงเลขสารบบอาหารสำหรับอาหารตามข้อ ๒ (๑) ข้อ ๒ (๒) ข้อ ๒ (๓) ให้เป็นไปตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

การขอรับเลขสารบบอาหารสำหรับอาหารตามข้อ ๒ (๔) ที่ผ่านการตรวจสอบมาตรฐานสถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้าแล้วให้ถือปฏิบัติเช่นเดียวกับอาหารตามข้อ ๒ (๓) ทั้งนี้ ผู้ผลิตและผู้นำเข้าซึ่งอาหารตามข้อ ๒ (๔) ต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ลงวันที่ ๑๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๕ หรือไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ดังกล่าว"

ข้อ ๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๕

วิทยา บุรณศิริ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๔๔) พ.ศ. ๒๕๕๕

เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อกำหนดสำหรับอาหารที่ตรวจพบสารเมลามีนและสารในกลุ่มเมลามีน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๘) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข โดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารออกประกาศไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๑๑) พ.ศ. ๒๕๕๑ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ลงวันที่ ๘ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๑

ข้อ ๒ ให้อาหารที่ตรวจพบสารเมลามีน (Melamine) และสารในกลุ่มเมลามีน (กรดซัยยานูริก (Cyanuric acid)) ดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

(๒.๑) เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับนมดัดแปลงสำหรับทารก นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทารก อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

(๒.๒) เกิน ๒.๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับอาหารอื่น

ข้อ ๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๕

วิทยา บุรณศิริ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๔๕) พ.ศ. ๒๕๕๕

เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงมาตรการกำกับดูแลเกี่ยวกับข้าวโพดที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรม (Genetic modification) หรือพันธุวิศวกรรม (Genetic engineering) ให้มีสารพันธุกรรมครายไนน์ซี (Cry9C DNA Sequence)

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๘) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๕) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ลงวันที่ ๑๘ มกราคม พ.ศ. ๒๕๔๔

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๕) พ.ศ. ๒๕๔๔ ลงวันที่ ๘ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๔

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๔๖) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ ลงวันที่ ๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๒ ให้อาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรม (Genetic modification) หรือพันธุวิศวกรรม (Genetic engineering) ให้มีสารพันธุกรรมครายไนน์ซี (Cry9C DNA Sequence) และอาหารที่มีส่วนผสมของอาหารดังกล่าว เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๕
วิทยา บุรณศิริ
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๔๖) พ.ศ. ๒๕๕๕

เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นวรรคสอง ของข้อ ๒ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร ลงวันที่ ๒๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๔

“ในกรณีที่มีการใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกตามวรรคหนึ่งมากกว่าหนึ่งชนิด ปริมาณจุลินทรีย์โพรไบโอติกที่ยังมีชีวิตอยู่ของแต่ละชนิด ต้องคงเหลืออยู่ไม่น้อยกว่า 10^6 CFU ต่ออาหาร ๑ กรัม ตลอดอายุการเก็บรักษาของอาหารนั้นด้วย”

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความใน (๓.๒) และ (๓.๔) ของข้อ ๓ (๓) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร ลงวันที่ ๒๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๓.๒) สกุล (Genus) ชนิด (Species) และสายพันธุ์ (Strain) (ถ้ามี) ของจุลินทรีย์โพรไบโอติกที่เป็นส่วนผสม

(๓.๔) ข้อความการกล่าวอ้างทางสุขภาพ”

ข้อ ๓ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าอาหารที่มีการใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ

ข้อ ๔ ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๕

วิทยา บุรณศิริ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๔๗)

พ.ศ. ๒๕๕๕

เรื่อง วิธีการผลิตอาหารที่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ

ด้วยปรากฏข้อมูลว่าน้ำมันที่ผ่านการทอดอาหารมาแล้ว อาจมีสารโพลาร์ในปริมาณสูง และอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้ "น้ำมันทอดซ้ำ" หมายความว่า น้ำมันหรือไขมันที่ใช้เป็นอาหารและผ่านการทอดอาหารมาแล้ว

ข้อ ๒ ให้อาหารที่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ เป็นอาหารกำหนดวิธีการผลิตอาหาร

ข้อ ๓ ผู้ผลิตอาหารที่ใช้น้ำมันทอดซ้ำในการผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย เช่น การทอด ทา ผัด หรือใช้เป็นส่วนผสมหรือส่วนประกอบของอาหาร ต้องใช้น้ำมันทอดซ้ำที่มีสารโพลาร์ ไม่เกินร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนัก

ข้อ ๔ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวัน นับตั้งแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๕
ประดิษฐ สินธวณรงค์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๔๘) พ.ศ. ๒๕๕๕

เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม

ด้วยปัจจุบันมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์เนยเทียม โดยมีสูตรส่วนประกอบของไขมันที่แตกต่างกัน เพื่อเป็นทางเลือกของผู้บริโภค จึงเห็นสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง เนยเทียม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง เนยเทียม ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๒ ให้ เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

(๑) “เนยเทียม” (Margarine) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมัน ซึ่งมีลักษณะคล้ายเนย โดยมีปริมาณไขมันทั้งหมดร้อยละ ๘๐ - ๙๐ ของน้ำหนัก และมีมันเนยไม่เกินร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด

(๒) “ผลิตภัณฑ์เนยเทียม” (Fat spreads) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมัน ซึ่งมีลักษณะคล้ายเนย โดยมีปริมาณไขมันทั้งหมดตั้งแต่ร้อยละ ๑๐ แต่ไม่ถึงร้อยละ ๘๐ ของน้ำหนัก และมีมันเนยไม่เกินร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด

(๓) “เนยผสม” (Blends) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันซึ่งมีลักษณะคล้ายเนย โดยมีปริมาณไขมันทั้งหมดร้อยละ ๘๐ - ๙๐ ของน้ำหนัก และมีมันเนยมากกว่าร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด

(๔) “ผลิตภัณฑ์เนยผสม” (Blended fat spreads) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันซึ่งมีลักษณะคล้ายเนย โดยมีปริมาณไขมันทั้งหมดตั้งแต่ร้อยละ ๑๐ แต่ไม่ถึงร้อยละ ๘๐ ของน้ำหนัก และมีมันเนยมากกว่าร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด

อาหารตามวรรคหนึ่ง ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณไขมันทั้งหมดน้อยกว่าสองในสามส่วน เมื่อทำให้แห้งแล้ว โดยไม่รวมปริมาณเกลือในผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

ข้อ ๔ อาหารตามข้อ ๓ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๒) มีมันเนยได้ไม่เกินร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด สำหรับเนยเทียมและผลิตภัณฑ์เนยเทียม และมีมันเนย มากกว่าร้อยละ ๓ ของปริมาณไขมันทั้งหมด สำหรับเนยผสม และผลิตภัณฑ์เนยผสม

(๓) มีปริมาณไขมันทั้งหมด ดังนี้

(๓.๑) ร้อยละ ๘๐ - ๙๐ ของน้ำหนัก สำหรับเนยเทียมและเนยผสม

(๓.๒) ร้อยละ ๑๐ แต่ไม่ถึงร้อยละ ๘๐ ของน้ำหนัก สำหรับผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม

(๔) มีเกลือโซเดียมคลอไรด์ได้ไม่เกินร้อยละ ๔ ของน้ำหนัก

(๕) ตะกั่ว ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๖) สารหนู ไม่เกิน ๐.๑ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

(๗) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๘) ปริมาณและชนิดของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้เป็นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อ ๕ การเติมส่วนผสมอื่นที่เป็นวิตามินเอ เอสเทอร์ของวิตามินเอ วิตามินดี วิตามินอี และเอสเทอร์ของวิตามินอี ให้มีได้ดังนี้

(๑) ไม่เกิน ๓๓.๕ ไมโครกรัม อาร์ อี ต่ออาหาร ๑ กรัม สำหรับวิตามินเอ เอสเทอร์ ของวิตามินเอ หรือทั้งสองอย่างรวมกัน

(๒) ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กรัม สำหรับวิตามินดี

(๓) ไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัม แอลฟา - ที อี ต่ออาหาร ๑ กรัม สำหรับวิตามินอี เอสเทอร์ ของวิตามินอี หรือทั้งสองอย่างรวมกัน

ข้อ ๖ การเติมส่วนผสมอื่นที่มิใช่วิตามินตามข้อ ๕ น้ำตาล (สารให้ความหวานที่เป็น คาร์โบไฮเดรต) โปรตีนบริโภคได้ที่เหมาะสม และเกลือโซเดียมคลอไรด์ตามข้อ ๔ (๔) ต้องได้รับความเห็นชอบ จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้

ข้อ ๘ การใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส

ข้อ ๙ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามข้อ ๓ เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวง สาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๐ การใช้ภาชนะบรรจุอาหารตามข้อ ๓ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๑ การแสดงฉลากของอาหารตามข้อ ๓ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องฉลาก และการแสดงส่วนประกอบที่สำคัญตามข้อ ๓ (๕) ของประกาศฯ ดังกล่าว ให้ระบุ ปริมาณไขมันทั้งหมด ไขมันนมหรือมันเนย และปริมาณเกลือ (ถ้ามีการใช้) ด้วย

ข้อ ๑๒ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามข้อ ๓ ที่ได้รับเลขสารบบอาหารอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศนี้ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

เมื่อผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารตามวรรคหนึ่งได้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศนี้แล้ว ให้ถือว่าเลขสารบบอาหารเดิมเป็นเลขสารบบที่ได้รับอนุญาตตามประกาศฉบับนี้ด้วย

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๕
ประดิษฐ สินธวณรงค์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๘) พ.ศ. ๒๕๕๕
เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม

๑. การใช้วัตถุเจือปนอาหารให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในตารางดังต่อไปนี้

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
1.	สารควบคุมความเป็นกรด	โซเดียมไดอะซีเตต (Sodium diacetate) (INS; 262(ii))	1,000
		กลุ่มตาร์เตรต (Tartrates) (ได้แก่ INS; 334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337)	100 คำนวณเป็นกรดตาร์ตาริก
		กลุ่มฟอสเฟต (Phosphates) (ได้แก่ INS; 338; 339(i), (ii), (iii); 340(i), (ii), (iii); 341(i), (ii), (iii); 342(i), (ii); 343(i), (ii), (iii); 450(i), (ii), (iii), (v), (vi), (vii); 451(i), (ii); 452(i), (ii), (iii), (iv), (v); 542)	1,000 คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
2.	สารป้องกันการเกิดฟอง	โพลีไดเมทิลไซล็อกเซน (Polydimethylsiloxane) (INS; 900a)	10 ใช้สำหรับการทอดเท่านั้น
3.	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น	แอสคอร์บิล เอสเทอร์ (Ascorbyl esters) (INS; 304, 305)	500 คำนวณเป็นแอสคอร์บิล สเตียเรต
		ดี-อัลฟ่า-โทโคเฟอรอล (Tocopherol, d-*alpha*-) (INS; 307a)	500 ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน
		โทโคเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (Tocopherol concentrate, mixed) (INS; 307b)	
		ดีแอล-อัลฟ่า-โทโคเฟอรอล (Tocopherol, dl-*alpha*-) (INS; 307c)	
		โปรปิลแกลเลต (Propyl gallate) (INS; 310)	200 (คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน) ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน
		เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (Tertiary butylhydroquinone) (INS; 319)	
		บิวทิเลตเตดไฮดรอกซีอะนีโซน (Butylated hydroxyanisole) (INS; 320)	
		บิวทิเลตเตดไฮดรอกซีโทลูอีน (Butylated hydroxytoluene) (INS; 321)	
		ไอโซโปรปิลซิเตรต (Isopropyl citrates) (INS; 384)	100

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		เอทิลีนไดอามีนเตตระอะซีเตต (EDTAs) (INS; 385, 386)	100 คำนวณเป็นแอนไฮดรัส แคลเซียมไดโซเดียมเอทิลีนไดอามีนเตตระอะซีเตต
		ไทโอไดโปรปิโอเนต (Thiodipropionates) (INS; 388, 389)	200 คำนวณเป็นกรดไทโอไดโปรปิโอนิก
4.	สี	เคอร์คิวมิน (Curcumin) (INS; 100(i))	10
		ไรโบฟลาวิน (Riboflavins) (INS; 101(i), (ii))	300
		คาร์มีน(Carmines) (INS; 120)	500
		คาราเมล II (คอสติกซัลไฟต์) (Caramel II - caustic sulfite process) (INS; 150b)	500
		คาราเมล III (แอมโมเนีย) (Caramel III - ammonia process) (INS; 150c)	500
		คาราเมล IV (ซัลไฟต์แอมโมเนีย) (Caramel IV - sulfite ammonia process) (INS; 150d)	500
		เบต้า-คาโรทีน (ธรรมชาติ) (beta-Carotenes, (vegetable)) (INS; 160a(ii))	1,000
		เบต้า-คาโรทีน (สังเคราะห์) (beta-Carotenes (synthetic)) (INS; 160a(i))	35 ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน
		เบต้า-คาโรทีน, บลาเคสเซีย ไตรสปอรา (beta-Carotenes, *Blakeslea trispora*) (INS; 160a(iii))	
		เบต้า-อะโป-8'-คาโรทีนาล (beta-apo-8'-Carotenal) (INS; 160e)	
		กรดคาโรทีนิก, เมทิลหรือเอทิลเอสเทอร์, เบต้า-อะโป-8'- (Carotenoic acid, methyl or ethyl ester, beta-apo-8'-) (INS; 160f)	
		สีคำแสด (Annatto extracts, bixin-based) (INS; 160b(i))	100 คำนวณเป็นบิกซิน

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
5.	อีมัลซิไฟเออร์	กลุ่มโพลีซอร์เบต (Polysorbates) (ได้แก่ INS; 432, 433, 434, 435, 436)	10,000 ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน
		ไดกลีเซอไรด์เอสเทอร์ของกรดไดอะซีติลตาร์ตาริก (Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol) (INS; 472e)	10,000
		ซูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมัน (Sucrose esters of fatty acids) (INS; 473)	10,000
		ซูโครกลีเซอร์ไรด์ (Sucroglycerides) (INS; 474)	10,000
		โพลีกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน (Polyglycerol esters of fatty acids) (INS; 475)	5,000
		โพลีกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดริซิโนเลอิคที่ถูกอินเทอร์เอสเทอริไฟด์ (Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid) (INS; 476)	4,000
		โปรปิลีนไกลคอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน (Propylene glycol esters of fatty acids) (INS; 477)	20,000
		น้ำมันถั่วเหลืองที่ถูกออกซิไดซ์ที่อุณหภูมิสูงที่ทำปฏิกิริยา เอสเทอริฟิเคชัน (Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids) (INS; 479)	5,000 ใช้ในอิมัลซันของไขมันที่ใช้สำหรับการทอดและในขนมอบเท่านั้น
		สเตียโรอิล แลกติเลต (Stearoyl-2-lactylates) (INS; 481(i), 482(i))	10,000 ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน
		สเตียริลซิเตรต (Stearyl citrate) (INS; 484)	100 คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน
		กลุ่มซอร์บิแทนเอสเทอร์ของกรดไขมัน (Sorbitan esters of fatty acids) (ได้แก่ INS; 491, 492, 493, 494, 495)	10,000 ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
6.	สารกันเสีย	กลุ่มซอร์เบต (Sorbates) (ได้แก่ INS; 200, 201, 202, 203)	2,000 ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน (คำนวณเป็นกรดซอร์บิก)
		กลุ่มเบนโซเอต (Benzoates) (ได้แก่ INS; 210, 211, 212, 213)	1,000 ใช้ชนิดเดียวหรือใช้รวมกัน (คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก
7.	สารทำให้คงตัว และสารให้ความข้นเหนียว	โปรปิลีนไกลคอลอัลจิเนต (Propylene glycol alginate) (INS; 405)	3,000

๒. การใช้วัตถุเจือปนอาหารอื่นนอกเหนือจากที่กำหนดไว้ตามข้อ ๑ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นสารควบคุมความเป็นกรด สารป้องกันการเกิดฟอง สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น สี อีมัลซิไฟเออร์ สารกันเสีย สารเพิ่มรสชาติ สารทำให้คงตัว สารให้ความข้นเหนียว และก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร ให้ใช้ได้ตามชนิดวัตถุเจือปนอาหารตามตารางที่ ๓ (Table Three) ของมาตรฐานทั่วไปสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (Codex General Standard for Food Additives) ฉบับล่าสุด

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา
อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงและยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เพื่อให้เหมาะสมและมีความมั่นใจในการประกันคุณภาพหรือมาตรฐาน เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖(๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และ มาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้

“อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลังหรือก่อนบรรจุหรือปิดผนึก และให้ความหมายรวมถึงอาหารอื่นที่มีกระบวนการผลิตในทำนองเดียวกันนี้ที่มีค่าพีเอช มากกว่า ๔.๖ และมีค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (Water activity) มากกว่า ๐.๘๕ ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูปหรือไม่คงรูป ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

“อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่ปรับกรด” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลังหรือก่อนบรรจุหรือปิดผนึก และให้ความหมายรวมถึงอาหารที่มีกระบวนการผลิตในทำนองเดียวกันนี้ที่มีความเป็นกรดต่ำ และมีกระบวนการปรับค่าพีเอชไม่เกิน ๔.๖ และมีค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (Water Activity) มากกว่า ๐.๘๕ ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูปหรือไม่คงรูป ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

ข้อ ๒ ให้อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดเป็นอาหารที่กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารเป็นการเฉพาะ

ข้อ ๓ ผู้ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๔ ผู้นำเข้าอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดเพื่อจำหน่าย จะต้องนำเข้าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจากสถานที่ผลิตที่ผ่านการตรวจประเมินว่าเป็นสถานที่ผลิตที่มีมาตรฐานการผลิตเป็นไปตามวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ และการเก็บรักษาอาหารไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือองค์กรหรือหน่วยงานที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด หรือจัดให้มีใบรับรองสถานที่ผลิตสำหรับนำเข้าอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

ในกรณีที่มีเหตุผลหรือความจำเป็นในการทวนสอบระบบความปลอดภัยของอาหาร เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอาจกำหนดให้สถานที่ผลิตตามวรรคหนึ่งต้องผ่านการตรวจประเมินจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือองค์กรหรือหน่วยงานที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

ข้อ ๕ ผู้ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดต้องจัดให้มีรายการเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ และ ๒ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๖ ผู้ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดต้องจัดให้มีผู้ควบคุมการผลิต และผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดที่ผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และมีหลักสูตรไม่น้อยกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๗ การตรวจสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ให้ใช้บันทึกตามบัญชีหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๘ หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๕ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๙ ให้ผู้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือได้รับใบอนุญาตนำเข้าอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด แล้วแต่กรณี ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับต้องทำการปรับปรุง แก้ไข หรือจัดให้มีใบรับรองให้เป็นไปตามข้อ ๓ ข้อ ๕ และข้อ ๖ หรือข้อ ๔ แล้วแต่กรณี ภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๐ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับตั้งแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๖
ประดิษฐ สินธวณรงค์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข ๑

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
๑	สถานที่ตั้ง และอาคารผลิต	๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคาร และสถานที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ หากไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้ ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนดังกล่าว โดยต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้ ๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบสะอาด ไม่มีการสะสมของสิ่งที่ไม่ใช้แล้ว หรือสิ่งปฏิกูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่าง ๆ ขึ้นได้ ๑.๑.๒ อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นควันมากผิดปกติ ๑.๑.๓ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ และไม่มีสถานที่เลี้ยงสัตว์ ๑.๑.๔ บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคาร ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก มีท่อหรือทางระบายน้ำ เพื่อให้ไหลลงสู่ระบบบำบัดน้ำทิ้งก่อนลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ ในกรณีที่สถานที่ตั้งตัวอาคารซึ่งใช้ผลิตอาหารอยู่ติดกับบริเวณที่สภาพไม่เหมาะสม หรือไม่เป็นไปตามข้อ ๑.๑.๑ – ๑.๑.๔ ต้องมีวิธีการที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันแมลงและสัตว์พาหะนำโรค ตลอดจนฝุ่นละอองและสาเหตุของการปนเปื้อนอื่น ๆ ด้วย ๑.๒ อาคารผลิต มีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่มั่นคง ง่ายต่อการบำรุงรักษา และการทำความสะอาด รวมทั้งสะดวกในการปฏิบัติงานโดย ๑.๒.๑ พื้น ผนัง และเพดาน ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ไม่ดูดซับน้ำ ลาดเอียง ไม่มีน้ำขัง ทำความสะอาด บำรุงรักษา และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา ๑.๒.๒ มีขนาด พื้นที่เพียงพอ สะดวกในการปฏิบัติงาน มีการจัดการพื้นที่ให้เป็นไปตามสายการผลิต ๑.๒.๓ ใช้สำหรับผลิตอาหารเท่านั้น และมีการแยกพื้นที่การปฏิบัติงานสำหรับสายงานการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารประเภทต่างๆ ให้เป็นสัดส่วน ๑.๒.๔ แยกที่พักอาศัย และห้องน้ำห้องส้วม ออกจากบริเวณผลิตและเป็นสัดส่วน ๑.๒.๕ สามารถป้องกันสัตว์แมลง ไม่ให้เข้าในบริเวณผลิต ๑.๒.๖ ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว หรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต ๑.๒.๗ มีท่อหรือทางระบายน้ำทิ้งที่ออกแบบเพื่อรองรับปริมาณน้ำทิ้งจากภายนอกและที่เกิดจากการผลิตในอาคารผลิต ๑.๒.๘ มีระบบการระบายอากาศหรือมีการถ่ายเทอากาศที่ดี เหมาะสม และเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		๑.๒.๙ มีระบบแสงสว่างที่เพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน ๑.๒.๑๐ ภายในอาคารผลิตอย่างน้อยต้องประกอบด้วยห้องหรือบริเวณต่าง ๆ ซึ่งสามารถป้องกันการปนเปื้อน ดังต่อไปนี้ ๑.๒.๑๐.๑ ห้องหรือบริเวณรับวัตถุดิบ มีชั้นหรือยกพื้นรองรับ ๑.๒.๑๐.๒ ห้องหรือบริเวณเก็บส่วนผสมที่ใช้ในการผลิต รวมทั้งบรรจุภัณฑ์ มีชั้น หรือยกพื้นรองรับ ๑.๒.๑๐.๓ ห้องหรือบริเวณเตรียมวัตถุดิบและปรุงผสม ๑.๒.๑๐.๔ ห้องหรือบริเวณทำความสะอาดบรรจุภัณฑ์ก่อนการบรรจุ (แล้วแต่กรณี) ๑.๒.๑๐.๕ ห้องหรือบริเวณบรรจุ มีโต๊ะหรือแท่นปฏิบัติงานอยู่สูงจากพื้น ๑.๒.๑๐.๖ ห้องหรือบริเวณไล่อากาศก่อนปิดผนึก (แล้วแต่กรณี) มีโต๊ะหรือแท่นปฏิบัติงานอยู่สูงจากพื้น ๑.๒.๑๐.๗ ห้องหรือบริเวณปิดผนึก มีโต๊ะหรือแท่นปฏิบัติงานอยู่สูงจากพื้น ๑.๒.๑๐.๘ ห้องหรือบริเวณตรวจสอบรอยผนึกทั้งก่อนและหลังการบรรจุ ๑.๒.๑๐.๙ ห้องหรือบริเวณฆ่าเชื้อ และทำให้เย็น ต้องมีระบบระบายอากาศที่รวดเร็วและเพียงพอ ๑.๒.๑๐.๑๐ ห้องหรือบริเวณกักผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วและทำให้เย็น มีชั้นหรือยกพื้นรองรับ (แล้วแต่กรณี) ๑.๒.๑๐.๑๑ ห้องหรือบริเวณจัดเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป มีชั้นหรือยกพื้นรองรับ ๑.๒.๑๐.๑๒ ห้องหรือบริเวณกักผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหาในระหว่างกระบวนการผลิต หรือผลิตภัณฑ์ที่ถูกเรียกกลับคืน ๑.๒.๑๐.๑๓ ห้องหรือบริเวณล้างทำความสะอาดอุปกรณ์การผลิต ๑.๒.๑๐.๑๔ ห้องหรือบริเวณเก็บอุปกรณ์การผลิตที่ล้างทำความสะอาดแล้ว มีชั้นหรือยกพื้นรองรับ ๑.๒.๑๐.๑๕ ห้องหรือบริเวณเก็บสารเคมีที่ไม่ใช้ในอาหาร ให้จัดแยกเป็นสัดส่วนออกจากบริเวณผลิต ไม่เก็บปะปนกับสารเคมีที่ใช้ในอาหาร ๑.๒.๑๐.๑๖ ห้องหรือบริเวณสำหรับอุปกรณ์ล้างแบบระบบปิด (แล้วแต่กรณี) ๑.๒.๑๐.๑๗ ห้องหรือบริเวณการตรวจวิเคราะห์คุณภาพ ๑.๒.๑๐.๑๘ ห้องหรือบริเวณเปลี่ยนเสื้อผ้าและเก็บของใช้ส่วนตัวของพนักงาน
๒	เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต	๒.๑ มีการออกแบบ อย่างน้อยต้องมีลักษณะดังนี้ ๒.๑.๑ ผิวหน้าของเครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่สัมผัสโดยตรงกับอาหารทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร ทนการกัดกร่อน ไม่ดูดซึม สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย ๒.๑.๒ รอยต่อเรียบ ไม่เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรก ๒.๑.๓ กรณีใช้ระบบท่อในการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร ภายในท่อไม่มีจุดอับและซอกมุมซึ่งจะทำให้สิ่งสกปรกสะสมและยากต่อการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ปั๊ม ข้อต่อ วาล์ว ปะเก็นต่าง ๆ ที่สัมผัสอาหารต้องออกแบบง่ายแก่การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		๒.๑.๔ ถังบรรจุผลิตภัณฑ์ต้องออกแบบให้พื้นถังมีความลาดเอียง สามารถระบายของเหลวออกได้ทั้งหมด และป้องกันการปนเปื้อน ๒.๑.๕ โต๊ะหรือแท่นที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตในส่วนที่สัมผัสกับอาหารต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร ไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดง่าย มีความสูงเพียงพอในการปฏิบัติงาน ๒.๒ มีการติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสม เป็นไปตามสายงานการผลิตอาหารแต่ละประเภท เป็นสัดส่วน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ง่ายต่อการปฏิบัติงาน การตรวจสอบ การทำความสะอาด และการซ่อมบำรุง ๒.๓ มีจำนวนเพียงพอ และเป็นชนิดที่เหมาะสมกับการผลิต ใช้งานได้ มีความเที่ยงตรง แม่นยำ ซึ่งอย่างน้อยต้องประกอบด้วย ๒.๓.๑ เครื่องมือหรืออุปกรณ์การปรับสภาพน้ำ ๒.๓.๒ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ล้างทำความสะอาด หรือฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ (แล้วแต่กรณี) ๒.๓.๓ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ล้างแบบระบบปิด กรณีใช้ระบบท่อในการผลิต ๒.๓.๔ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ชั่ง ตวง วัด ๒.๓.๕ เครื่องมือหรืออุปกรณ์การปรุงผสม (แล้วแต่กรณี) ๒.๓.๖ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ไล่อากาศที่ช่องว่างเหนืออาหารในภาชนะบรรจุ หรืออุปกรณ์ที่ใช้เติมก๊าซอื่นที่เหมาะสม เพื่อแทนที่อากาศ (แล้วแต่กรณี) ๒.๓.๗ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ปิดผนึกแบบกึ่งอัตโนมัติเป็นอย่างน้อย ยกเว้น ภาชนะบรรจุแก้ว และปี๊บ ๒.๓.๘ เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับวัดความสมบูรณ์ของรอยปิดผนึกของภาชนะบรรจุ ๒.๓.๙ เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับวัดความเป็นสุญญากาศของภาชนะบรรจุ หรือเครื่องมือวัดปริมาณอากาศหลงเหลือ (แล้วแต่กรณี) ๒.๓.๑๐ เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับวัดอุณหภูมิที่ใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิต ๒.๓.๑๑ ชุดทดสอบสำหรับวัดปริมาณคลอรีนหลงเหลือในน้ำหล่อเย็น (แล้วแต่กรณี) ๒.๓.๑๒ นาฬิกาสำหรับจับเวลาในการฆ่าเชื้อ ๒.๓.๑๓ เครื่องมือหรืออุปกรณ์อื่นที่ใช้ควบคุมคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร ตามความจำเป็น (แล้วแต่กรณี) ๒.๓.๑๔ เครื่องมือ หรืออุปกรณ์สำหรับการทำให้ผลิตภัณฑ์เย็นตัวลงภายหลังการฆ่าเชื้อ ๒.๓.๑๕ เครื่องกำเนิดไอน้ำ (แล้วแต่กรณี) ๒.๓.๑๖ เครื่องฆ่าเชื้อมีอุปกรณ์ที่จำเป็นถูกต้อง ครบถ้วน และสามารถใช้งานได้ดีโดยจัดแบ่งตามประเภทอาหาร รายละเอียดตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้ กรณีเครื่องฆ่าเชื้อที่มีรายละเอียดไม่เป็นไปตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้ ให้ผู้ผลิตส่งข้อมูลรายละเอียด ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาให้ความเห็นชอบเป็นกรณีไป

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
๓	การควบคุมกระบวนการผลิต	การดำเนินงานทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขลักษณะที่ดีในการผลิต ตั้งแต่การตรวจรับวัตถุดิบ ส่วนผสมในการผลิต และบรรจุภัณฑ์ การเตรียมวัตถุดิบ การปรุงผสม การบรรจุ การไล่อากาศ การปิดผนึก การฆ่าเชื้อ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การขนย้ายระหว่างกระบวนการผลิต และการขนส่งผลิตภัณฑ์ รวมทั้งการดำเนินการด้านการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ ดังนี้ ๓.๑ การรับวัตถุดิบ ส่วนผสมในการผลิต และบรรจุภัณฑ์ ๓.๑.๑ วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิต ๓.๑.๑.๑ ต้องมีการจัดทำข้อกำหนดด้านคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายเป็นอย่างน้อย และมีการควบคุม และคัดเลือกให้เป็นไปตามข้อกำหนดและมาตรฐานที่จัดทำไว้ วัตถุดิบบางชนิดต้องล้างหรือทำความสะอาดตามความจำเป็น และต้องเก็บรักษาวัตถุดิบส่วนผสม ภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อน และการเสื่อมสภาพ มีการหมุนเวียนปริมาณการใช้วัตถุดิบ และส่วนผสมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ ๓.๑.๑.๒ ต้องขนย้ายวัตถุดิบส่วนผสม ภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อน และการเสื่อมสภาพ ๓.๑.๑.๓ ต้องมีการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ โดยห้องปฏิบัติการที่ได้มาตรฐานอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนแปลงแหล่งซื้อ และบันทึกผล หรือมีใบรับรองการตรวจวิเคราะห์คุณภาพจากแหล่งผลิต เพื่อเป็นข้อมูลในการตัดสินใจสำหรับการนำไปใช้ผลิต ๓.๑.๒ บรรจุภัณฑ์ ๓.๑.๒.๑ ต้องจัดทำข้อกำหนดด้านคุณภาพและมาตรฐานของบรรจุภัณฑ์ชนิดนั้น และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อกำหนดของบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ ๓.๑.๒.๒ มีการตรวจสอบคุณภาพและความสมบูรณ์ของรอยผนึก ตำหนิ ของบรรจุภัณฑ์ก่อนนำไปใช้ ตามหลักวิชาการและสอดคล้องกับวิธีวัดสากล และบันทึกผล ๓.๑.๒.๓ จัดเก็บในสภาวะที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ๓.๑.๒.๔ มีการทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อ (แล้วแต่กรณี) และนำไปใช้บรรจุทันที รวมทั้งมีระบบจัดแยก ภาชนะบรรจุที่กำลังรอล้างและที่ล้างแล้ว มิให้นำภาชนะบรรจุไปบรรจุหรือใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น ๓.๑.๒.๕ การเคลื่อนย้ายบรรจุภัณฑ์ต้องอยู่ในสภาพที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดความเสียหายต่อบรรจุภัณฑ์ และไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน ๓.๒ การควบคุมก่อนกระบวนการฆ่าเชื้อ ในการผลิตทุกขั้นตอน ต้องดำเนินการอย่างรวดเร็ว และดำเนินการภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อน เพื่อลดความเสื่อมเสียและลดการเจริญของจุลินทรีย์ ดังนี้

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		๓.๒.๑ การลวกวัตถุดิบก่อนการบรรจุ (แล้วแต่กรณี) ต้องปฏิบัติตามวิธีการที่กำหนดไว้โดย ลวกวัตถุดิบตามเวลาและอุณหภูมิที่กำหนด ทำให้เย็นลงอย่างรวดเร็ว และหลีกเลี่ยงความล่าช้าในการนำวัตถุดิบนั้นไปยังกระบวนการผลิตขั้นต่อไป ๓.๒.๒ การปรุงผสม (แล้วแต่กรณี) ๓.๒.๒.๑ มีการตรวจสอบการปรุงผสมให้เป็นไปตามสูตรส่วนผสมที่กำหนดไว้ โดยเก็บรักษาภายใต้สภาวะที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน การเจริญของจุลินทรีย์ และบันทึกผล ๓.๒.๒.๒ อาหารปรับกรด ต้องมีเอกสารขั้นตอนวิธีการปรับกรด พร้อมทั้งระบุปัจจัยวิกฤต (Critical Factor) ที่เกี่ยวกับการปรับกรด การสุ่มตัวอย่าง การตรวจสอบ และบันทึกรายงานการตรวจสอบค่าพีเอชตามความถี่ที่เหมาะสม เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีค่าพีเอชสมดุล อยู่ที่ ๔.๖ หรือต่ำกว่า ภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ ๓.๒.๓ การบรรจุ ๓.๒.๓.๑ ในระหว่างการบรรจุ ต้องหลีกเลี่ยงไม่ให้อาหารที่ผลิตค้างอยู่บริเวณตะเข็บที่จะปิดผนึกภาชนะบรรจุ เพื่อให้สามารถปิดผนึกได้อย่างสมบูรณ์ ๓.๒.๓.๒ มีการควบคุมปริมาตร น้ำหนักบรรจุ ช่องว่างเหนืออาหารในบรรจุภัณฑ์ ให้เป็นไปตามที่ระบุไว้ใน กรรมวิธีการผลิตที่กำหนด (Scheduled Process) และบันทึกผล ๓.๒.๔ การไล่ หรือการควบคุมปริมาณอากาศในผลิตภัณฑ์ก่อนการปิดผนึก ๓.๒.๔.๑ วิธีการไล่อากาศออกจากภาชนะบรรจุต้องสอดคล้องกับที่ระบุไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด ๓.๒.๔.๒ มีการควบคุมปริมาณอากาศที่หลงเหลือในภาชนะบรรจุแบบอ่อนตัวหรือกึ่งอ่อนตัวให้อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด เพื่อป้องกันความเสียหายของรอยปิดผนึกระหว่างกระบวนการฆ่าเชื้อ และบันทึกผล ๓.๒.๕ การปิดผนึก ๓.๒.๕.๑ มีการตรวจสอบการทำงานของเครื่องปิดผนึกอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้มั่นใจได้ว่าการปิดผนึกเป็นไปอย่างสมบูรณ์และถูกต้อง และบันทึกการปฏิบัติงาน ๓.๒.๕.๒ มีการตรวจสอบความสมบูรณ์ของรอยผนึก ตำหนิของภาชนะบรรจุหลังการบรรจุ ตามหลักวิชาการ โดย ๓.๒.๕.๒.๑ ตรวจสอบข้อบกพร่องภายนอกของการปิดผนึก และรอยปิดผนึกด้านข้าง ด้วยสายตา (Visual Inspection) อย่างสม่ำเสมออย่างน้อย ทุกๆ ๓๐ นาที ระหว่างการผลิต และบันทึกการปฏิบัติงาน รวมทั้งเมื่อมีการปรับแก้ไข หรือมีการติดขัดของเครื่องปิดผนึก ซึ่งจะต้องมีการบันทึกความผิดปกติที่เกิดขึ้นและการแก้ไขทั้งหมด

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		๓.๒.๕.๒.๒ ตรวจสอบความสมบูรณ์ของรอยปิดผนึก หรือตำหนิของบรรจุภัณฑ์โดยวิธีเลาะตะเข็บ (Tear Down) หรือรอยผนึกตามวิธีที่เหมาะสม (แล้วแต่กรณี) เป็นระยะๆ อย่างน้อย ทุกๆ ๔ ชั่วโมง และเมื่อมีการปรับแก้ไข หรือมีการติดขัดของเครื่องปิดผนึกรวมทั้งบันทึกการปฏิบัติงาน บันทึกความผิดปกติที่เกิดขึ้นและการแก้ไข ทั้งนี้กรณีเกิดความผิดปกติให้แยกผลิตภัณฑ์ที่พบว่าเกิดปัญหาออกเพื่อตรวจสอบซ้ำ หรือดำเนินการอย่างเหมาะสมต่อไป ๓.๒.๕.๓ การล้างทำความสะอาดบรรจุภัณฑ์หลังการปิดผนึก เพื่อกำจัดไขมัน หรือสิ่งสกปรกที่ติดอยู่ด้านนอกของบรรจุภัณฑ์ (แล้วแต่กรณี) ๓.๓ การควบคุมกระบวนการฆ่าเชื้อ ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีการศึกษากระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนตามกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด เพื่อให้ผลิตภัณฑ์อาหารอยู่ในสภาวะปลอดเชื้อแบบเชิงการค้า ทั้งนี้ในการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนของอาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิทต้องดำเนินการโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) ซึ่งอาจเป็นบุคคลหรือหน่วยงานที่มีความรู้ ความชำนาญ มีเครื่องมือเพียงพอ เพื่อให้สามารถกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้ออาหารที่ปลอดภัย ๓.๓.๑ อาหารชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ ต้องมีการดำเนินการ ดังต่อไปนี้ ๓.๓.๑.๑ จัดทำเอกสารการศึกษาการทดสอบการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution) ที่ถูกต้องทางวิชาการ และเป็นปัจจุบัน ซึ่งต้องศึกษา ณ สถานที่ผลิตก่อนการใช้งาน หรือเมื่อมีการปรับเปลี่ยนอุปกรณ์และโครงสร้างที่อาจมีผลกระทบต่อการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อ ๓.๓.๑.๒ จัดทำเอกสารการศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร (Heat Penetration) ที่ถูกต้องทางวิชาการและเป็นปัจจุบัน ซึ่งต้องศึกษา ณ สภาวะเดียวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำการผลิตจริง ได้แก่ เมื่อผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ หรือเมื่อมีการเปลี่ยนข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ หรือ เมื่อมีการเปลี่ยนภาชนะบรรจุเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด แต่ละขนาดบรรจุ ๓.๓.๑.๓ การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ต้องศึกษาภายใต้ปัจจัยเกี่ยวกับ สปอร์ของจุลินทรีย์ที่เป็นเป้าหมายในการกำหนดการฆ่าเชื้อ ได้แก่ คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม (*Clostridium botulinum*) หรือกรณีที่ใช้ตัวชี้วัดอื่น ต้องมีหลักฐานทางวิชาการว่ามีค่าการต้านทานความร้อนที่เทียบเท่า หรือสูงกว่าสปอร์ของ คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม (*Clostridium botulinum*) ชนิดและขนาดของภาชนะบรรจุ ค่าความเป็นกรด - ด่างของอาหาร ส่วนประกอบของอาหารหรือสูตรอาหาร ชนิดและปริมาณของวัตถุเจือปนที่ใช้ ค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (Water Activity)ของอาหาร อุณหภูมิที่ใช้เก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร และปัจจัยสำคัญอื่น ๆ ที่มีผลต่อการส่งผ่านความร้อนของอาหาร ทั้งนี้ต้องจัดทำเป็น เอกสารแสดงกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด และสำหรับระบบการผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic System) ซึ่งทำการฆ่าเชื้ออาหารด้วยความร้อนก่อนการบรรจุในภาชนะบรรจุที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว ต้องมีการศึกษาและมีหลักฐานว่าได้ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อแบบเชิงการค้า และแสดงไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		๓.๓.๒ อาหารชนิดปรับกรด ต้องมีการดำเนินการ ดังต่อไปนี้ ๓.๓.๒.๑ จัดทำเอกสารการศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด และแต่ละขนาดบรรจุอย่างเหมาะสม มีการระบุค่าความเป็นกรดด่างสมดุลของผลิตภัณฑ์ ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มีชิ้นเนื้ออยู่ในของเหลว ต้องระบุช่วงเวลามากสุดและอุณหภูมิในการเก็บเพื่อการปรับสภาพชิ้นเนื้อนั้นให้เป็นกรด ๓.๓.๒.๒ การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อ ต้องมีการศึกษาภายใต้การควบคุมค่าความเป็นกรดด่าง พร้อมทั้งระบุปัจจัยวิกฤตที่ใช้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อเพื่อให้มั่นใจว่าอาหารนั้นจะไม่มีการเจริญของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค โดยแสดงไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด ๓.๓.๓ มีการเตรียมและตรวจสอบความพร้อมอุปกรณ์เครื่องมือก่อนการฆ่าเชื้อ และควบคุมอุปกรณ์ในกระบวนการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์และบันทึกผล ๓.๓.๔ การควบคุมการปฏิบัติงานสำหรับกระบวนการฆ่าเชื้อ ๓.๓.๔.๑ ต้องแสดงวิธีการปฏิบัติงานและวิธีไล่อากาศของเครื่องฆ่าเชื้อ (แล้วแต่กรณี) สำหรับแต่ละผลิตภัณฑ์และแต่ละขนาดบรรจุไว้ในบริเวณที่ดำเนินการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ ซึ่งสามารถมองเห็นได้อย่างชัดเจน และสามารถปฏิบัติตามได้อย่างถูกต้อง ๓.๓.๔.๒ หลังการปิดผนึกต้องนำผลิตภัณฑ์เข้าฆ่าเชื้อด้วยความร้อนให้รวดเร็วที่สุด มีการกำหนดช่วงเวลาที่เหมาะสมเพื่อหลีกเลี่ยงการเพิ่มจำนวนของจุลินทรีย์ หรือการเปลี่ยนแปลงของการถ่ายเทความร้อนในผลิตภัณฑ์ หากมีปัญหาในระหว่างกระบวนการผลิต ให้ดำเนินการตามมาตรการที่เหมาะสมโดยคำนึงถึงความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ในระหว่างกระบวนการฆ่าเชื้อหากพบว่ามีสภาวะที่เกิดการเบี่ยงเบนไปจากข้อกำหนด (Process Deviation) ในกรณีที่มีกระบวนการฆ่าเชื้อสำรอง (Alternative Process) ให้ใช้กรรมวิธีดังกล่าวสำหรับการดำเนินการฆ่าเชื้อ ๓.๓.๔.๓ ต้องมีวิธีการควบคุมการเข้า - ออกของผลิตภัณฑ์จากห้องหรือบริเวณฆ่าเชื้อ เพื่อป้องกันการปะปนกันระหว่างผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วกับผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ และต้องสำรวจทุกตะกร้า หรือ รถเข็น เพื่อให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์ทุกชิ้นได้ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนอย่างถูกต้องและสมบูรณ์ ๓.๓.๔.๔ ต้องมีการตรวจวัดอุณหภูมิเริ่มต้นของอาหารในภาชนะบรรจุที่อุณหภูมิต่ำที่สุด และบันทึก โดยอุณหภูมิอาหารต้องไม่ต่ำกว่าอุณหภูมิเริ่มต้นต่ำสุดที่ระบุไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด ๓.๓.๔.๕ การควบคุมเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อและไล่อากาศในเครื่องฆ่าเชื้อ ให้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด โดยเครื่องมือต้องแม่นยำ และห้ามใช้นาฬิกาแบบพกพาหรือนาฬิกาข้อมือในการจับเวลา ๓.๓.๔.๖ เวลาในการฆ่าเชื้อบนแผ่นบันทึกอุณหภูมิในการฆ่าเชื้อแบบต่อเนื่อง ต้องตรงกับเวลาที่ระบุไว้ในตารางบันทึกข้อมูลของฝ่ายผลิต ในวันเดียวกันนั้น เพื่อให้สามารถตรวจสอบได้ ยกเว้น เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดันปกติให้มีการบันทึกอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์นั้นๆ ตามความถี่ที่เหมาะสม

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		๓.๓.๔.๗ มีการทวนสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิตและการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ เพื่อให้เป็นไปตามกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด และบันทึกผล กรณีพบปัญหา หรือข้อผิดพลาดในกระบวนการผลิตและการฆ่าเชื้อ ต้องดำเนินการแก้ไขได้อย่างทันท่วงที ๓.๓.๕ มาตรการจัดการกับผลิตภัณฑ์ในกรณีที่มีสภาวะที่เกิดการเบี่ยงเบนไปจากข้อกำหนด ซึ่งทำให้อุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อต่ำกว่าที่กำหนดไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด หรือ เมื่อสูญเสียการควบคุมปัจจัยวิกฤตที่กำหนด ผู้ผลิตต้องมีวิธีการดำเนินการ และบันทึกผลดังต่อไปนี้ ๓.๓.๕.๑ แยกและกักผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหา โดยผู้ที่มีความรู้ และได้รับมอบหมายในการควบคุมกระบวนการผลิต โดยนำผลิตภัณฑ์ที่แยกและกักไว้ไปฆ่าเชื้อซ้ำ หรือทำลายผลิตภัณฑ์ด้วยวิธีการที่เหมาะสม กรณีฆ่าเชื้อใหม่ ต้องดำเนินการตามข้อกำหนดที่ ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนกำหนดไว้ ๓.๓.๕.๒ สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัยต่อการบริโภคต้องผ่านการประเมินและตัดสินใจโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน พร้อมบันทึกผล ๓.๓.๖ การทำให้ผลิตภัณฑ์เย็น ต้องมีวิธีการทำให้ผลิตภัณฑ์เย็นตัวลงอย่างรวดเร็ว และมีการลำเลียงผลิตภัณฑ์ออกจากเครื่องฆ่าเชื้อสู่ห้องหรือบริเวณกัก เพื่อรอให้ผลิตภัณฑ์แห้ง ห้ามพนักงานสัมผัสกับผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ๓.๔ การบ่งชี้ ๓.๔.๑ มีการเก็บและบ่งชี้ ชนิดของวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์ที่ต้องผ่านกระบวนการผลิตซ้ำ หรือผลิตภัณฑ์รอทำลายอย่างชัดเจน ๓.๔.๒ การบ่งชี้โดยการระบุรหัสผลิตภัณฑ์ต้องชัดเจน ในกรณีที่ไม่สามารถระบุรหัสลงบนตัวบรรจุภัณฑ์ได้โดยตรง ต้องใช้วิธีอื่นที่เหมาะสม ซึ่งอย่างน้อยต้องครอบคลุม ในเรื่อง สถานที่ผลิต วันเดือนปีที่ผลิต หรือวันเดือนปีที่หมดอายุ รุ่นการผลิต หรือข้อมูลเพิ่มเติมอื่นๆ เพื่อให้สามารถสอบกลับและเรียกคืนสินค้าได้ในกรณีสินค้ามีปัญหา ๓.๕ การควบคุมคุณภาพ ๓.๕.๑ มีข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ ซึ่งครอบคลุมทั้งด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ อาจรวมถึงองค์ประกอบอื่นที่จำเป็น ตามธรรมชาติของอาหารนั้น รวมทั้งมีวิธีการสุ่มตัวอย่าง วิธีการวิเคราะห์ และเกณฑ์ของการยอมรับ ๓.๕.๒ มีการสุ่มตัวอย่างผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการผลิตจากสายการผลิตเป็นระยะๆ เพื่อตรวจสอบทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัย ๓.๕.๓ มีการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์สุดท้าย โดยห้องปฏิบัติการมาตรฐานเพื่อตรวจสอบคุณภาพตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และบันทึกผล รวมทั้งมีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อเฝ้าระวังตนเอง ตามความถี่ที่เหมาะสม และบันทึกผล ๓.๕.๔ ต้องเก็บรักษาผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ในสภาพที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และมีการบ่งชี้สถานภาพอย่างชัดเจน ๓.๕.๕ มีการขนส่งผลิตภัณฑ์ในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อน และเสื่อมสภาพ

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		๓.๖ น้ำ น้ำแข็ง และไอน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร ๓.๖.๑ น้ำและไอน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และมีการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ ๓.๖.๒ น้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำแข็ง และมีการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ ๓.๖.๓ น้ำหล่อเย็น ที่ใช้เพื่อทำให้ผลิตภัณฑ์เย็นตัวลงหลังการฆ่าเชื้อ ต้องเติมคลอรีน หรือสารฆ่าเชื้อชนิดอื่นที่ถูกต้องตามหลักวิชาการที่ระบุไว้ในปริมาณที่เหมาะสม และสามารถตรวจวัดว่ามีปริมาณสารฆ่าเชื้อหลงเหลือในน้ำหล่อเย็นตลอดช่วงเวลาผลิต และบันทึกผล ๓.๖.๔ ในกรณีนำน้ำหล่อเย็นกลับมาใช้ซ้ำ ต้องสามารถตรวจสอบได้ว่าผ่านการบำบัดอย่างถูกต้อง และเหมาะสมก่อนนำกลับมาใช้ใหม่ และต้องมีระบบลำเลียงน้ำที่แยกต่างหาก เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม ๓.๗ การเรียกคืนผลิตภัณฑ์ มีเอกสารที่ระบุวิธีการในการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ ซึ่งสามารถบ่งชี้และเรียกคืนรุ่นของผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหาได้อย่างรวดเร็ว มีประสิทธิภาพ และบันทึกผลกรณีมีการเรียกคืนสินค้า
๔	การทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ การบำรุงรักษา และการสอบเทียบ	ผู้ผลิตต้องมีการดำเนินงานเกี่ยวกับการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ การบำรุงรักษา และการสอบเทียบ ดังต่อไปนี้ ๔.๑ การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ ๔.๑.๑ มีเอกสารซึ่งมีรายละเอียดเกี่ยวกับขั้นตอนการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการผลิต ๔.๑.๒ มีการล้างทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการผลิต อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ ๔.๑.๓ มีการตรวจสอบประสิทธิภาพการล้างทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และการตกค้างของสารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และบันทึกผล ๔.๑.๔ มีการเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาด ฆ่าเชื้อแล้วให้เป็นสัดส่วน และห่างจากที่ที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนซ้ำ ๔.๑.๕ มีการลำเลียงขนส่งภาชนะและอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้ว อยู่ในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก ๔.๒ สารที่ใช้ในการทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และหล่อลื่น เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตต้องมีป้ายบ่งชี้ รวมทั้งมีข้อมูลเกี่ยวกับชนิดของสารเคมี วิธีใช้ การจัดเก็บแยกเป็นสัดส่วนออกจากบริเวณผลิต การใช้สารเคมีต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัย มีฉลากภาษาไทยกำกับ มีมาตรการการควบคุมสำหรับการนำไปใช้ ๔.๓ มีแผนการบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต และแผนการสอบเทียบอุปกรณ์ที่จำเป็นในการผลิต อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ ๔.๔ มีการดำเนินการบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตอย่างสม่ำเสมอ และสอบเทียบอุปกรณ์ที่จำเป็นในการผลิต โดยดำเนินการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และบันทึกผล

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
๕	การสุขาภิบาล	ผู้ผลิตต้องดำเนินการเกี่ยวกับสุขาภิบาลดังนี้ ๕.๑ น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิต ต้องสะอาด มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็น มีปริมาณเพียงพอ และมีสัญลักษณ์แยกจากประเภทน้ำที่ใช้สัมผัสอาหารโดยตรงอย่างชัดเจน ๕.๒ มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ และมีวิธีการกำจัดที่เหมาะสม ๕.๓ มีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร ๕.๔ ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมือครบถ้วนสามารถใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และต้องแยกจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง ๕.๕ อ่างล้างมือบริเวณผลิตมีจำนวนเพียงพอและติดตั้งในบริเวณที่เหมาะสมต่อการใช้งาน มีอุปกรณ์การล้างมือครบถ้วน และมีอุปกรณ์ทำให้มือแห้งหรือฆ่าเชื้อมือที่สามารถใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ๕.๖ ไม่มีสัตว์เลี้ยงในอาคารผลิต และมีระบบควบคุมป้องกัน และการตรวจสอบติดตาม และกำจัดสัตว์พาหะนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพและบันทึกผล
๖	บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน	๖.๑ บุคลากรผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องปฏิบัติและคำนึงถึงปัจจัยต่าง ๆ ดังนี้ ๖.๑.๑ ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคน่ารังเกียจตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหารและมีข้อกำหนดสำหรับผู้ปฏิบัติงานที่มีอาการของโรค ๖.๑.๒ มีการตรวจสุขภาพประจำปี อย่างน้อยปีละ๑ ครั้ง และบันทึกผล ๖.๑.๓ แต่งกายสะอาด ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่สวมใส่เครื่องประดับ ๖.๑.๔ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน ภายหลังจากการสัมผัสสิ่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และภายหลังจากใช้ห้องน้ำและห้องส้วม ๖.๑.๕ สวมถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาดถูกสุขลักษณะ สำหรับการปฏิบัติงานบางขั้นตอนที่ไม่ต้องสวมถุงมือ ต้องล้างมือให้สะอาดก่อนการผลิตทุกครั้ง ๖.๑.๖ สวมหมวก ตาข่ายหรือผ้าคลุมผม ผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปาก ขณะปฏิบัติงาน (ตามความเหมาะสม) ๖.๑.๗ มีมาตรการจัดการรองเท้าให้เหมาะสม เช่น เปลี่ยนใช้รองเท้าเฉพาะบริเวณ หรือจุ่มรองเท้าในน้ำยาฆ่าเชื้อโรคก่อนเข้าสู่บริเวณผลิต ๖.๑.๘ ไม่บริโภคอาหาร สูบบุหรี่ ในขณะปฏิบัติงาน หรือมีพฤติกรรมขณะปฏิบัติงานที่น่ารังเกียจอื่นๆ ที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		๖.๑.๙ มีหลักฐานการฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไปและความรู้ทั่วไปในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดตามความเหมาะสม ๖.๒ ผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisors) ต้องมีคุณสมบัติและความรู้เกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ หรืออาหารชนิดที่ปรับกรด ตามความเหมาะสม ตามประเภทอาหารที่ผลิต ดังนี้ ๖.๒.๑ มีหลักฐานการผ่านการฝึกอบรมและการทดสอบความรู้ความชำนาญ เกี่ยวกับข้อกำหนดของการควบคุมเครื่องฆ่าเชื้ออาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดปรับกรด ตามที่กำหนดในบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้ ๖.๒.๒ มีประสบการณ์ในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับกลุ่มประเภทอาหารที่ผลิต อย่างต่อเนื่องตามความเหมาะสม ๖.๓ ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) โดยอาจเป็นหน่วยงานภายในหรือภายนอกที่เป็นที่ยอมรับ หรือเป็นบุคคล ที่ต้องมีคุณสมบัติและความรู้เกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ หรืออาหารชนิดที่ปรับกรด ตามความเหมาะสม ตามประเภทอาหารที่ผลิต ดังนี้ ๖.๓.๑ จบการศึกษาขั้นต่ำระดับปริญญาตรี ด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง ๖.๓.๒ มีหลักฐานการผ่านการฝึกอบรมและการทดสอบความรู้ความชำนาญทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติการ เกี่ยวกับข้อกำหนดของการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ตามที่กำหนดในบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้ ๖.๓.๓ มีประสบการณ์ในการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่สอดคล้องกับกลุ่มประเภทอาหารที่ผลิต อย่างต่อเนื่องตามความเหมาะสม และปัจจุบันยังคงดำเนินงานในหน้าที่นี้อยู่ ๖.๔ สถานที่ผลิตต้องมีเอกสารข้อกำหนดด้านสุขลักษณะหรือมาตรการสำหรับผู้เยี่ยมชมและผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต อย่างน้อยต้องปฏิบัติตามข้อ ๖.๑.๓-๖.๑.๘
๗	บันทึกและรายงานผล	ผู้ผลิตต้องมีบันทึก หรือรายงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิต ซึ่งถูกต้อง และเป็นปัจจุบัน ๗.๑ ต้องมีรายการบันทึกต่าง ๆ ดังต่อไปนี้ ๗.๑.๑ การตรวจวิเคราะห์และการควบคุมกระบวนการผลิต อย่างน้อยดังนี้ ๗.๑.๑.๑ ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพวัตถุดิบ และส่วนผสม ๗.๑.๑.๒ ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพบรรจุภัณฑ์ ๗.๑.๑.๓ ผลการควบคุมการปรุงผสมตามสูตรส่วนประกอบที่กำหนด ๗.๑.๑.๔ ผลการควบคุมค่าความเป็นกรดด่างระหว่างการผลิต และวิธีการปรับสภาพให้เป็นกรด (กรณีผลิตอาหารปรับกรด) รวมทั้งบันทึกการตรวจสอบและทวนสอบค่าความเป็นกรดด่างของผลิตภัณฑ์ ๗.๑.๑.๕ ผลการควบคุมปริมาตร น้ำหนักบรรจุ และช่องว่างเหนืออาหารในบรรจุภัณฑ์

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		๗.๑.๑.๖ ผลการตรวจสอบปริมาณอากาศที่หลงเหลือ ๗.๑.๑.๗ ผลการตรวจสอบการทำงานของเครื่องปิดผนึกรวมถึงบันทึกการแก้ไขกรณีที่เครื่องปิดผนึกเกิดขัดข้อง ๗.๑.๑.๘ ผลการตรวจสอบความสมบูรณ์ของรอยผนึก ระบุถึง รหัส วันและเวลา ค่าที่วัด และตำหนิของภาชนะบรรจุ ๗.๑.๑.๙ ผลการเตรียมความพร้อมอุปกรณ์เครื่องมือก่อนการฆ่าเชื้อ ๗.๑.๑.๑๐ ผลการตรวจวัดอุณหภูมิเริ่มต้น (Initial Temperature) ของอาหารก่อนการฆ่าเชื้อ ๗.๑.๑.๑๑ ผลการควบคุมอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในกระบวนการฆ่าเชื้อ พร้อมการลงนามตรวจสอบจากผู้ควบคุมการผลิต ๗.๑.๑.๑๒ ผลการปรับคุณภาพน้ำ และบันทึกปริมาณคลอรีนอิสระหลงเหลือในน้ำหล่อเย็น รวมถึงผลวิเคราะห์น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต ๗.๑.๑.๑๓ ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์สุดท้าย เพื่อเฝ้าระวังตนเอง ด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ ๗.๑.๑.๑๔ ผลการดำเนินการในกรณีที่เกิดการเบี่ยงเบนไปจากข้อกำหนด ซึ่งรวมถึงบันทึกการแก้ไขปัญหา และบันทึกการประเมินและการตัดสินใจ สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหา ๗.๑.๑.๑๕ ผลการดำเนินการกับผลิตภัณฑ์ที่เรียกคืน และผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปลอดภัยสำหรับการบริโภค ๗.๑.๒ การตรวจสอบการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ การบำรุงรักษาและการสุขาภิบาล ๗.๑.๒.๑ ผลการตรวจสอบประสิทธิภาพการทำความสะอาด ฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ การตกค้างของสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดบรรจุภัณฑ์ ๗.๑.๒.๒ ผลการตรวจสอบประสิทธิภาพของการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ๗.๑.๒.๓ ผลการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ๗.๑.๒.๔ ผลการตรวจสอบสภาพ และบำรุงรักษา ของเครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต ๗.๑.๒.๕ ผลการตรวจสอบชนิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารเคมีทำความสะอาด หรือฆ่าเชื้อ ๗.๑.๒.๖ การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค ๗.๒ รายงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิต อย่างน้อยดังต่อไปนี้ ๗.๒.๑ ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพวัตถุดิบ ส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์หรือ ใบรับรองคุณภาพ (Certificate of Analysis, COA) สำหรับวัตถุดิบ ส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์ ๗.๒.๒ ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำ ไอน้ำ และน้ำแข็งตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และน้ำแข็งเป็นอย่างน้อย ๗.๒.๓ ผลการศึกษาการทดสอบการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution) การศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร (Heat Penetration)

ลำดับที่	หัวข้อ	เนื้อหา
		๗.๒.๔ ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์สุดท้ายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง โดย ห้องปฏิบัติการมาตรฐาน ๗.๒.๕ ผลการสอบเทียบอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิต ๗.๒.๖ ผลการตรวจสุขภาพประจำปีของผู้ปฏิบัติงาน ๗.๒.๗ ประวัติหรือรายงานฝึกอบรมของผู้ปฏิบัติงาน ตามหน้าที่ที่รับผิดชอบ ๗.๓ การเก็บรักษาบันทึกและรายงาน ควรเก็บไว้อย่างน้อย ๓ ปี ณ สถานที่ผลิต ๑ ปีเป็นอย่างน้อย และอีก ๒ ปี ณ สถานที่ผลิต หรือสถานที่ซึ่งสามารถนำมาแสดงได้สะดวก

บัญชีหมายเลข ๒

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

รายการเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

เครื่องฆ่าเชื้อ ใช้สำหรับส่งผ่านความร้อนแก่อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทโดยเฉพาะผลิตภัณฑ์อาหารชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด เพื่อทำลายจุลินทรีย์ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยในเชิงการค้า (Commercial Sterility) และไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ปัจจุบันแบ่งออกเป็นประเภทต่าง ๆ ได้ดังนี้

๑. เครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนชนิดภายใต้ความดัน (Retorts)

๑.๑ เครื่องฆ่าเชื้อแนวนอน แบบใช้ไอน้ำ (Horizontal Steam Retorts)

๑.๒ เครื่องฆ่าเชื้อแนวตั้ง แบบใช้ไอน้ำ (Vertical Steam Retorts)

๑.๓ เครื่องฆ่าเชื้อแนวตั้ง แบบใช้น้ำร้อน (Vertical Water Retorts)

๑.๔ เครื่องฆ่าเชื้อแนวนอน แบบใช้การพ่นน้ำร้อน (Horizontal Shower Water/ Water Spray/ Water Cascade Retorts)

๑.๕ เครื่องฆ่าเชื้อแนวนอน แบบใช้น้ำร้อนท่วม (Horizontal Total Immersion Water Retorts)

๑.๖ เครื่องฆ่าเชื้อแบบรางเกลียวหมุน (Reel and Spiral Retorts)

๑.๗ เครื่องฆ่าเชื้อแนวนอน แบบใช้ไอน้ำผสมอากาศ (Horizontal Steam/Air Mixer Retorts)

๑.๘ เครื่องฆ่าเชื้อแบบไม่ใช้ตะกร้า (Crateless Retorts)

๑.๙ เครื่องฆ่าเชื้อแบบใช้น้ำรับแรงดัน (Hydrostatic Retorts)

ส่วนเครื่องฆ่าเชื้อ ลำดับที่ ๑.๗ -๑.๙ หรือนอกเหนือจากนี้ หากมีการติดตั้ง ผู้ประกอบการต้องนำรายละเอียดส่งให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา พิจารณาเป็นกรณีไป

๒. เครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนภายใต้บรรยากาศปกติ (Cooker)

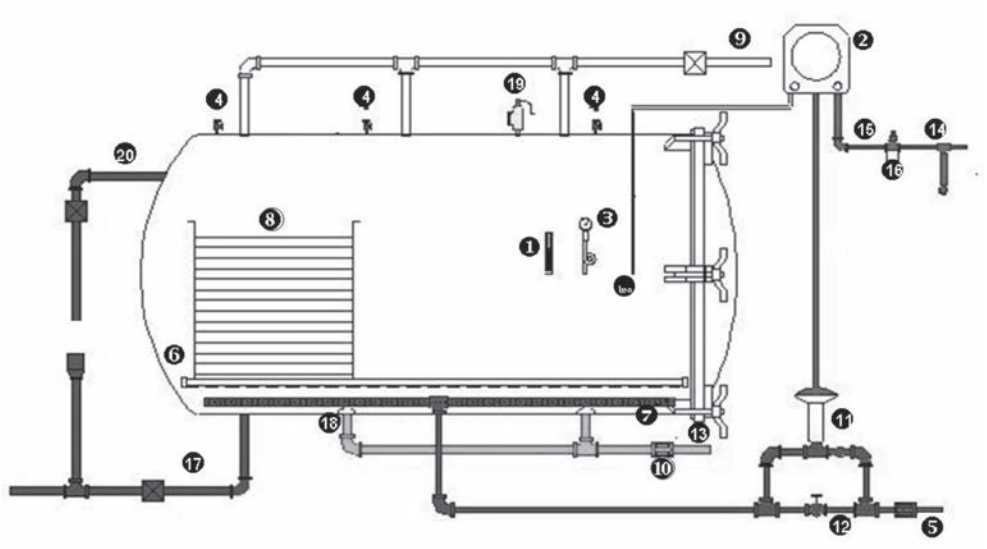
๓. เครื่องฆ่าเชื้อด้วยระบบการผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic Systems)

โดยเครื่องฆ่าเชื้อในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดแต่ละประเภทดังกล่าวข้างต้น ที่นิยมใช้กันแพร่หลายมีรายละเอียดแยกตามประเภทของเครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้อย่างน้อย ดังนี้

๑. เครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนชนิดภายใต้ความดัน (Retorts)

๑.๑ เครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้ไอน้ำ (Horizontal Steam Retorts)

เครื่องฆ่าเชื้อชนิดนี้ให้ความร้อนด้วยไอน้ำอิ่มตัว ดังนั้นในการฆ่าเชื้อจึงต้องไล่อากาศออกจากเครื่องฆ่าเชื้อให้หมดเพื่อป้องกันการเกิดจุดที่ร้อนช้า (Cold Spots) ภายในเครื่องฆ่าเชื้อ การควบคุมอุณหภูมิทำได้โดยการควบคุมความดันของไอน้ำอิ่มตัว เครื่องฆ่าเชื้อแบบนี้มีลักษณะตัวอย่างดังรูปที่ ๑



รูปที่ ๑ ตัวอย่างเครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้ไอน้ำ (Horizontal Steam Retorts) มีอุปกรณ์ประกอบด้วย

๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (MIG Thermometer)
๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)
๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)
๔ ช่องระบายไอน้ำ (Bleeder)
๕ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)
๖ ที่รองรับตะกร้า (Crate Support)
๗ ท่อกระจายไอน้ำ (Steam Spreader)
๘ อุปกรณ์สำหรับจัดเรียงตำแหน่งของบรรจุภัณฑ์ (Stacking Equipment)
๙ ท่อไล่อากาศ (Vent)
๑๐ วาล์วที่ใช้กับท่อน้ำ (Water Valve)
๑๑ วาล์วควบคุมไอน้ำ (Steam Control Valve)
๑๒ ท่อทางเบี่ยงไอน้ำ (Steam By Pass)
๑๓ ท่อน้ำเข้า (Water Inlet)
๑๔ ท่ออากาศสำหรับอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ (Compressed Air Pipe)
๑๕ อุปกรณ์กรองอากาศ (Air Filter)
๑๖ อุปกรณ์ควบคุมความดันอากาศ (Air Pressure Regulator)
๑๗ ท่อระบายน้ำ (Drain)
๑๘ ที่กระบังน้ำเข้า (Water Inlet Baffles)
๑๙ วาล์วนิรภัย (Safety Valve)
๒๐ ท่อน้ำล้น (Overflow Line)
๒๑ อุปกรณ์ส่งสัญญาณวัดอุณหภูมิ (Temperature Sensor)

๑.๑.๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (Reference Thermometer (RT)) หรือ เทอร์โมมิเตอร์ชนิดปรอทในแท่งแก้ว (Mercury in Glass Thermometer (MIG thermometer)) หรือ (Master Temperature Indicator (MTI))

เครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนชนิดภายใต้ความดัน ต้องมีอุปกรณ์วัดอุณหภูมิอ้างอิงที่มีความเที่ยงตรง เช่น เทอร์โมมิเตอร์ชนิดปรอทในแท่งแก้ว (Mercury in Glass Thermometer) หรือเครื่องมืออุปกรณ์อื่นที่มีความทัดเทียมกัน ต้องอ่านอุณหภูมิได้ละเอียดถึง ๐.๕ องศาเซลเซียส (หรือ๑ องศาฟาเรนไฮต์) และมีสเกลไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียสต่อเซนติเมตร มีป้ายแสดงวันเดือนปีที่ทำการสอบเทียบครั้งสุดท้าย และเก็บรักษาบันทึกการตรวจสอบไว้เป็นหลักฐานโดยมีการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง

ต้องติดตั้งไว้ในที่ที่อ่านได้ง่าย โดยทั่วไปนิยมใช้เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิงแบบปรอทเป็นเครื่องบอกอุณหภูมิขณะฆ่าเชื้อ การติดตั้งกระเปาะของเทอร์โมมิเตอร์อยู่ระหว่างผนังของเครื่องฆ่าเชื้อหรือในช่องภายนอกซึ่งต่อกับเครื่องฆ่าเชื้อ กรณีติดตั้งกระเปาะไว้ที่ช่องภายนอกต้องมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางขนาดอย่างน้อย ¾ นิ้ว และมีช่องระบายไอน้ำขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางอย่างน้อย ๑/๑๖ นิ้ว ตั้งอยู่ในตำแหน่งที่สามารถให้ไอน้ำผ่านไปได้ตลอดความยาวของกระเปาะของเทอร์โมมิเตอร์อย่างต่อเนื่องตลอดเวลาการฆ่าเชื้อ

๑.๑.๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)

เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดันต้องติดตั้งเครื่องบันทึกอุณหภูมิและเวลาที่มีความคลาดเคลื่อนไม่เกิน +๑ ถึง - ๐.๕ องศาเซลเซียส (+๒ ถึง -๑ องศาฟาเรนไฮต์) กราฟบันทึกอุณหภูมิมีขีดแบ่งช่องตลอดช่วงการใช้งานโดยขีดแบ่งช่องไม่เกิน ๑ องศาเซลเซียส (๒ องศาฟาเรนไฮต์) อุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิอาจใช้ร่วมกับเครื่องควบคุมไอน้ำและสามารถใช้เป็นเครื่องบันทึกอุณหภูมิและควบคุมอุณหภูมิในเครื่องเดียวกัน การติดตั้งกระเปาะของอุปกรณ์วัดอุณหภูมิต้องอยู่ระหว่างผนังของเครื่องฆ่าเชื้อ หรือในช่องภายนอกซึ่งต่อกับเครื่องฆ่าเชื้อที่มีช่องระบายไอน้ำขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางอย่างน้อย ๑/๑๖ นิ้ว ขึ้นไปเพื่อให้ไอน้ำผ่านออกมาต่อเนื่องกันตลอดเวลาการฆ่าเชื้อ กรณีใช้เครื่องควบคุมอุณหภูมิแบบใช้อากาศควบคุมการเปิดปิดวาล์ว (Air Diaphragm) ต้องมีระบบกรองอากาศที่มีประสิทธิภาพเพียงพอเพื่อให้อากาศแห้งและสะอาด ทั้งนี้ก่อนการฆ่าเชื้อทุกรอบการผลิตต้องสอบเทียบความถูกต้องกับเทอร์โมมิเตอร์อ้างอิงทุกครั้งและต้องปรับการบันทึกอุณหภูมิบนแผ่นกระดาษบันทึกให้อ่านค่าได้ใกล้เคียงกับเทอร์โมมิเตอร์อ้างอิงแต่ต้องไม่สูงกว่า และต้องมีมาตรการป้องกันไม่ให้ผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องมาปรับเปลี่ยนหรือแก้ไขอุณหภูมิ เช่น การใส่กุญแจ เป็นต้น

๑.๑.๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)

เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดัน ต้องมีมาตรวัดความดันที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของหน้าปัดอย่างน้อย ๔ นิ้ว เพื่อให้อ่านได้ชัดเจน มีการแบ่งขีดอ่านได้ละเอียดถึง ๒ ปอนด์ต่อตารางนิ้ว ความคลาดเคลื่อนไม่เกิน ๑ ปอนด์ต่อตารางนิ้ว ช่วงของการวัดอยู่ที่ประมาณ ๑.๕ เท่าของความดันที่ใช้งานของเครื่องฆ่าเชื้อ การติดตั้งควรผ่านอุปกรณ์ที่เรียกว่าหางหมู (Gauge Siphon) เพื่อป้องกันความเสียหายต่อมาตรวัด มีการสอบเทียบความเที่ยงตรงอย่างน้อยปีละ๑ ครั้ง

๑.๑.๔ ช่องระบายไอน้ำ (Bleeder)

เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดันที่ใช้ไอน้ำอิ่มตัวต้องมีช่องระบายไอน้ำ (Bleeders) ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางอย่างน้อย ๓ มิลลิเมตร (๑/๘ นิ้ว) จำนวน ๑ ช่อง เป็นอย่างน้อย อยู่ตรงข้ามกับท่อไอน้ำเข้าช่องระบายไอน้ำนี้ต้องเปิดกว้างตลอดเวลาที่ทำการฆ่าเชื้อ และอยู่ในตำแหน่งที่ผู้ควบคุมสามารถสังเกตได้โดยง่าย

ทั้งนี้ให้มีวิธีการกำจัดน้ำที่เกิดจากการกลั่นตัวของไอน้ำ (Condensate) ออกจากเครื่องฆ่าเชื้อระหว่างการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อ เช่น เปิดทางระบายน้ำไว้เล็กน้อย หรือใช้กับดักไอน้ำ (Steam Trap) โดยที่ผู้ควบคุมสามารถสังเกตได้ เพราะการสะสมของคอนเดนเสทหรือน้ำกลั่นตัวในเครื่องฆ่าเชื้อจะส่งผลให้การฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์บริเวณด้านล่างของเครื่องฆ่าเชื้อไม่สมบูรณ์ (Under Processing)

สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้ไอน้ำ การติดตั้งช่องระบายไอน้ำให้อยู่ที่แนวบนสุดของเครื่องฆ่าเชื้อ โดยมีระยะห่างจากปลายสุดทั้งสองด้านของเครื่องฆ่าเชื้อตามแนวนอนไม่เกิน ๑ ฟุต และต้องมีการติดตั้งช่องระบายเพิ่มทุกระยะห่าง ๘ ฟุต ทั้งนี้อาจติดตั้งช่องระบายไอน้ำไว้ที่อื่นๆ เพิ่มเติมได้หากจำเป็นเพื่อให้การกระจายความร้อน ไล่อากาศ และไอน้ำหมุนเวียนได้ดีขึ้น

๑.๑.๕ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)

ท่อไอน้ำเข้าที่ต่อเข้าสู่เครื่องฆ่าเชื้อโดยตรง ต้องมีขนาดใหญ่เพียงพอที่จะทำให้มีการกระจายอุณหภูมิภายในเครื่องฆ่าเชื้อได้ดี โดยตำแหน่งท่อไอน้ำเข้าอาจติดตั้งไว้ทางด้านบนหรือด้านล่างของเครื่องฆ่าเชื้อ แต่ต้องติดตั้งอยู่ในตำแหน่งตรงข้ามกับท่อไล่อากาศ ท่อไม่ควรยาวเกินไปและไม่ควรมีส่วนหักงอมาก และควรมีฉนวนหุ้มกันความร้อน

๑.๑.๖ ที่รองรับตะกร้า (Crate Support)

ที่รองรับตะกร้าหรือรถเข็นต้องมีลักษณะที่ไม่กีดขวางการไล่อากาศ มีตัวบังคับเพื่อให้มีช่องว่างระหว่างตะกร้ากับผนังเครื่องฆ่าเชื้อ และไม่ควรใช้แผ่นเหล็กรองที่ก้นของเครื่องฆ่าเชื้อ

๑.๑.๗ ท่อกระจายไอน้ำ (Steam Spreader)

ท่อกระจายไอน้ำ มีช่องเปิด (รู) ซึ่งขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางแต่ละรูควรมีขนาดอย่างน้อย ๕ มิลลิเมตร (๗/๑๖ นิ้ว) อยู่บนส่วนผิวบนของท่อ โดยมีระยะทำมุมข้างละ ๔๕ องศากับแนวกึ่งกลางท่อ พื้นที่ของช่องเปิดของท่อกระจายไอน้ำรวมกันแล้วต้องมีค่าอยู่ระหว่าง ๑ ½ ถึง ๒ เท่าของพื้นที่หน้าตัดของส่วนที่เล็กที่สุดของท่อไอน้ำเข้า การติดตั้งท่อกระจายไอน้ำให้ต่อเข้ากับท่อไอน้ำเข้าบริเวณตอนกลางของเครื่องฆ่าเชื้อและยาวขนานไปกับความยาวของเครื่องฆ่าเชื้อ

๑.๑.๘ อุปกรณ์สำหรับจัดเรียงตำแหน่งของบรรจุภัณฑ์ (Stacking Equipment)

มีลักษณะที่เอื้อต่อการไล่อากาศ และการกระจายอุณหภูมิ โดยทั่วไปการเจาะรูอุปกรณ์สำหรับจัดเรียงตำแหน่งของบรรจุภัณฑ์ควรมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๒๕ มิลลิเมตร (๑ นิ้ว) โดยมีระยะห่างระหว่างจุดศูนย์กลางเป็น ๕๐ มิลลิเมตร (๒ นิ้ว) หรือมีร้อยละของพื้นที่ว่างเทียบเท่า และต้องใช้แผ่นรองกั้นแบบชั้นเดียว เนื่องจากการใช้แผ่นรองกั้นสองชั้นอาจมีผลให้ช่องเปิดลดลง ปิดกั้นการไหลเวียนของไอน้ำ

๑.๑.๙ ท่อไล่อากาศ (Vent)

ใช้สำหรับระบายอากาศในช่วงการไล่อากาศออกจากเครื่องฆ่าเชื้อ (Venting) ก่อนเริ่มต้นการฆ่าเชื้อ ซึ่งอาจเปิดสู่บรรยากาศโดยตรง หรือรวมเป็นท่อรวม (Manifold) ก่อนเปิดออกสู่บรรยากาศก็ได้ แต่ต้องไม่มีสิ่งใดขัดขวางการไล่อากาศออกจากเครื่องฆ่าเชื้อ ท่อไล่อากาศต้องมีขนาดเท่ากับหรือใหญ่กว่าท่อไอน้ำเข้า การติดตั้งท่อไล่อากาศอยู่ในตำแหน่งที่อยู่ตรงข้ามกับท่อไอน้ำเข้า และมีวาล์วชนิดประตูน้ำ (Gate Valve) หรือวาล์วที่มีลักษณะไม่กีดขวางการระบาย เป็นตัวควบคุมการเปิดปิด ซึ่งวาล์วนี้ต้องเปิดเต็มที่ขณะไล่อากาศ กรณีที่เครื่องฆ่าเชื้อมีท่อไล่อากาศหลายท่อมารวมกันเป็นท่อรวม พื้นที่หน้าตัดของท่อรวมต้องเทียบเท่าหรือมากกว่าพื้นที่หน้าตัดของท่อไล่อากาศทุกตัวที่ต่อรวมกัน และไม่มีสิ่งกีดขวาง

๑.๑.๑๐ วาล์วที่ใช้กับท่อน้ำ (Water Valve)

เครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้น้ำในการหล่อเย็น ต้องใช้วาล์วที่สามารถป้องกันการรั่วของน้ำเย็นเข้าเครื่องฆ่าเชื้อ ในระหว่างการฆ่าเชื้อ เพราะถ้าเกิดการรั่วซึมของน้ำระหว่างการฆ่าเชื้อ จะทำให้อุณหภูมิเครื่องฆ่าเชื้อลดลง และอาจทำให้การฆ่าเชื้อไม่สมบูรณ์

๑.๑.๑๑ วาล์วควบคุมไอน้ำ (Steam Control Valve)

การควบคุมอุณหภูมิของเครื่องฆ่าเชื้อ ควรใช้วาล์วควบคุมการทำงานของไอน้ำแบบกึ่งอัตโนมัติ หรือแบบอัตโนมัติ (Automatic Steam Controller) เพื่อการควบคุมที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น โดยอาจเป็นส่วนร่วมของเครื่องวัด บันทึกและควบคุมอุณหภูมิ ทั้งนี้มีข้อแนะนำการเลือกใช้วาล์วควบคุมไอน้ำควรเป็นชนิดที่เมื่อได้รับสัญญาณจึงเปิด (Air to Open Type) หรืออาจควบคุมอุณหภูมิของเครื่องฆ่าเชื้อโดยการควบคุมความดันไอน้ำของเครื่องฆ่าเชื้อก็ได้

๑.๑.๑๒ ท่อทางเบี่ยงไอน้ำ (Steam By Pass)

เป็นท่อที่ต่อคร่อมขนานไปกับท่อไอน้ำเข้าที่ติดตั้งวาล์วควบคุมอัตโนมัติเพื่อเป็นทางผ่านของไอน้ำ การเปิดปิดวาล์วท่อทางเบี่ยงไอน้ำให้ไอน้ำผ่านเป็นแบบที่ควบคุมด้วยมือ โดยทั่วไปจะใช้งานเมื่ออุปกรณ์ควบคุมอัตโนมัติขัดข้อง ไฟฟ้าขัดข้อง แหล่งจ่ายความดันอากาศอัดขัดข้อง หรือกรณีที่ต้องการไล่อากาศออกจากเครื่องฆ่าเชื้อให้เร็วขึ้น ซึ่งการดำเนินการกรณีดังกล่าวต้องมีพนักงานอยู่ดูแลตลอดเวลา

๑.๑.๑๓ ท่อน้ำเข้า (Water Inlet)

เครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้น้ำในการหล่อเย็น ต้องใช้ท่อที่มีขนาดและแรงดันน้ำเพียงพอที่สามารถทำเย็นกระป๋องได้อย่างมีประสิทธิภาพ

บางกรณีอาจมีท่อน้ำเข้าในตำแหน่งบน หรือล่างของเครื่องฆ่าเชื้อก็ได้ สำหรับท่อกระจายน้ำต้องมีความยาวตลอดเครื่องฆ่าเชื้อ และมีรูกระจายน้ำอย่างเพียงพอและสม่ำเสมอ

๑.๑.๑๔ ท่ออากาศสำหรับอุปกรณ์วัด บันทึก และควบคุมอุณหภูมิ (Compressed Air Pipe)

เนื่องจากอุปกรณ์ควบคุมอุณหภูมิใช้ร่วมกับวาล์วควบคุมไอน้ำอัตโนมัติที่มีการบังคับเปิดปิดด้วยอากาศอัด จึงต้องมีอากาศเพื่อจ่ายอากาศใช้ในระบบ

๑.๑.๑๕ อุปกรณ์กรองอากาศ (Air Filter)

ติดตั้งที่ท่ออากาศอัดที่ใช้สำหรับอุปกรณ์ควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ เพื่อใช้กรองละอองและสิ่งสกปรกที่อาจติดไปกับอากาศ ซึ่งจะเป็นผลให้ระบบเสียหายหากเข้าสู่อุปกรณ์ควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ

๑.๑.๑๖ อุปกรณ์ควบคุมความดันอากาศสำหรับอุปกรณ์วัด บันทึก และควบคุมอุณหภูมิ (Air Pressure Regulator)

การควบคุมความดันอากาศสำหรับอุปกรณ์วัด บันทึก และควบคุมอุณหภูมิ ควรใช้อุปกรณ์ควบคุมความดันอัตโนมัติ (Automatic Pressure Controller) เพื่อปรับความดันภายในให้อยู่ในระดับที่เหมาะสมต่อการใช้งานของอุปกรณ์ควบคุมและบันทึกผล และควรมีการติดตั้งวาล์วกันย้อนกลับ (Check Valve) เพื่อป้องกันไอน้ำหรือความชื้นไหลย้อนกลับเข้าสู่ระบบอากาศอัด

๑.๑.๑๗ ท่อระบายน้ำ (Drain)

ทำหน้าที่ระบายน้ำที่ใช้ในการหล่อเย็นผลิตภัณฑ์อาหารออกจากเครื่องฆ่าเชื้อเมื่อสิ้นสุดการฆ่าเชื้อ ดังนั้นท่อระบายน้ำควรมีขนาดใหญ่เพียงพอให้การระบายน้ำออกจากเครื่องฆ่าเชื้อเป็นไปได้อย่างรวดเร็ว ติดตั้งวาล์วชนิดประตูน้ำ (Gate Valve) หรือวาล์วที่มีลักษณะไม่กีดขวางการระบายน้ำ

๑.๑.๑๘ ที่กระบังน้ำเข้า (Water Inlet Baffles)

เป็นอุปกรณ์ที่ขวางทางเข้าของน้ำหล่อเย็นเพื่อกระจายน้ำหล่อเย็นและป้องกันไม่ให้เกิดสภาวะสุญญากาศบริเวณน้ำเข้าเครื่องฆ่าเชื้อ จนทำให้เกิดปัญหาแก่ผลิตภัณฑ์ที่บริเวณนั้น

๑.๑.๑๙ วาล์วนิรภัย (Safety Valve)

เครื่องฆ่าเชื้อต้องติดตั้งวาล์วนิรภัย เพื่อป้องกันไม่ให้ความดันไอน้ำภายในเครื่องสูงเกินกว่าความดันที่ใช้งานส่งผลให้เกิดความปลอดภัยต่อการปฏิบัติงานของพนักงานเนื่องจากวาล์วดังกล่าวจะช่วยลดความดันที่สูงเกินกำหนดความปลอดภัยลงอย่างรวดเร็วโดยอัตโนมัติ ทั้งนี้ควรมีการทดสอบการทำงานเป็นครั้งคราวเพื่อให้แน่ใจว่าวาล์วทำงานได้ตามปกติ

๑.๑.๒๐ ท่อน้ำล้น (Overflow Line)

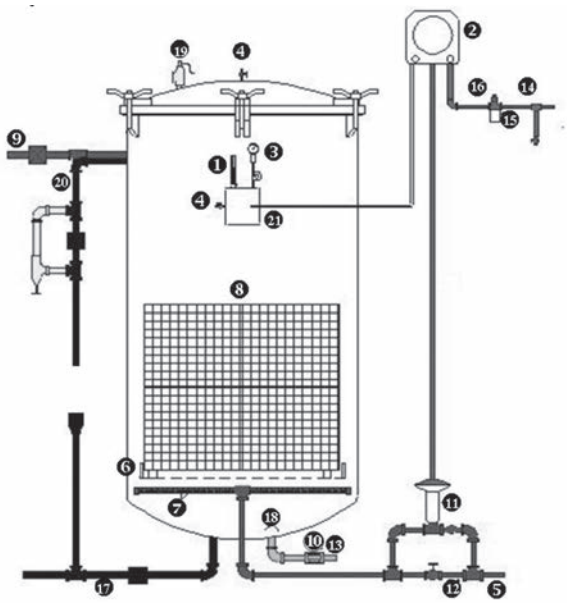
เป็นท่อระบายน้ำส่วนที่ท่วมล้นผลิตภัณฑ์อาหารออกในการทำให้บรรจุภัณฑ์เย็นลงด้วยน้ำ ทั้งนี้ภายในเครื่องฆ่าเชื้อควรติดตั้งวาล์วประเภท วาล์วประตูน้ำ (Gate Valve) หรือวาล์วที่มีลักษณะไม่กีดขวางการระบายน้ำ เพื่อระบายน้ำออกอย่างรวดเร็ว

๑.๑.๒๑ อุปกรณ์ส่งสัญญาณวัดอุณหภูมิ (Temperature Sensor)

สายส่งสัญญาณวัดค่าอุณหภูมิภายในเครื่องฆ่าเชื้อทำหน้าที่ส่งสัญญาณกระแสไฟฟ้าไปที่อุปกรณ์ควบคุมสัญญาณ ซึ่งจะถูกแปลงเป็นความดันอากาศไปควบคุมการเปิดปิดวาล์วควบคุมไอน้ำให้เปิดปิด ตามต้องการ

๑.๒ เครื่องฆ่าเชื้อแนวตั้งแบบใช้ไอน้ำ (Vertical Steam Retorts)

เครื่องฆ่าเชื้อชนิดนี้มีลักษณะการทำงานคล้ายคลึงกับเครื่องฆ่าเชื้อตามข้อ ๑.๑ คือให้ความร้อนด้วยไอน้ำอิ่มตัว ดังนั้นในการฆ่าเชื้อจึงต้องไล่อากาศออกจากเครื่องฆ่าเชื้อให้หมดเพื่อป้องกันการเกิดจุดที่ร้อนช้า (Cold Spots) ภายในเครื่องฆ่าเชื้อ การควบคุมอุณหภูมิทำได้โดยการควบคุมความดันของไอน้ำอิ่มตัว เครื่องฆ่าเชื้อชนิดนี้มีลักษณะตัวอย่างดังรูปที่ ๒



รูปที่ ๒ ตัวอย่างเครื่องฆ่าเชื้อแนวตั้งแบบใช้ไอน้ำ (Vertical Steam Retorts) มีอุปกรณ์ประกอบด้วย

๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (MIG thermometer)
๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)
๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)
๔ ช่องระบายไอน้ำ (Bleeder)
๕ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)
๖ ที่รองรับตะกร้า (Crate Support)
๗ ท่อกระจายไอน้ำ (Steam Spreader)
๘ อุปกรณ์สำหรับจัดเรียงตำแหน่งของบรรจุภัณฑ์ (Stacking Equipment)
๙ ท่อไล่อากาศ (Vent)
๑๐ วาล์วที่ใช้กับท่อน้ำ (Water Valve)
๑๑ วาล์วควบคุมไอน้ำ (Steam Control Valve)
๑๒ ท่อทางเบี่ยงไอน้ำ (Steam By Pass)
๑๓ ท่อน้ำเข้า (Water Inlet)
๑๔ ท่ออากาศสำหรับอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ (Compressed Air Pipe)
๑๕ อุปกรณ์กรองอากาศ (Air Filter)
๑๖ อุปกรณ์ควบคุมความดันอากาศ (Air Pressure Regulator)
๑๗ ท่อระบายน้ำ (Drain)
๑๘ ที่กระบังน้ำเข้า (Water Inlet Baffles)
๑๙ วาล์วนิรภัย (Safety Valve)
๒๐ ท่อน้ำล้น (Overflow Line)
๒๑ อุปกรณ์ส่งสัญญาณวัดอุณหภูมิ (Temperature Sensor)

๑.๒.๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (Reference Thermometer (RT) หรือ MIG Thermometer หรือ Master Temperature Indicator (MTI)) ๑.๒.๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device) และ ๑.๒.๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge) มีรายละเอียดเช่นเดียวกับ ข้อ ๑.๑.๑ ข้อ ๑.๑.๒ และ ข้อ ๑.๑.๓ ตามลำดับ

๑.๒.๔ ช่องระบายไอน้ำ (Bleeder) และการไล่น้ำที่เกิดจากการกลั่นตัวของไอน้ำ (Condensate)

เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดันที่ใช้ไอน้ำอิ่มตัวต้องมีช่องระบายไอน้ำ (Bleeders) ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางอย่างน้อย ๓ มิลลิเมตร (๑/๘ นิ้ว) จำนวน ๑ ช่อง เป็นอย่างน้อย อยู่ตรงข้ามกับท่อไอน้ำ ช่องระบายไอน้ำนี้ต้องเปิดกว้างตลอดเวลาที่ทำการฆ่าเชื้อ การติดตั้งอยู่ในตำแน่งสูงสุดของเครื่องฆ่าเชื้อ และผู้ควบคุมสามารถสังเกตได้โดยง่าย

ทั้งนี้ให้มีวิธีการกำจัดน้ำที่เกิดจากการกลั่นตัวของไอน้ำ (Condensate) ออกจากเครื่องฆ่าเชื้อระหว่างการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อ เช่น เปิดทางระบายน้ำไว้เล็กน้อย หรือใช้กับดักไอน้ำ (Steam Trap) โดยที่ผู้ควบคุมสามารถสังเกตได้ เพราะการสะสมของคอนเดนเสทหรือน้ำกลั่นตัวในเครื่องฆ่าเชื้อจะส่งผลให้การฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์บริเวณด้านล่างของเครื่องฆ่าเชื้อไม่สมบูรณ์ (Under Processing)

๑.๒.๕ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet) และ ๑.๒.๖ ที่รองรับตะกร้า (Crate Supports)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับ ข้อ ๑.๑.๕ และ ข้อ ๑.๑.๖ ตามลำดับ

๑.๒.๗ ท่อกระจายไอน้ำ (Steam Spreader)

ถ้าใช้ท่อเจาะรูเป็นตัวกระจายไอน้ำ ควรมีลักษณะเป็นรูปกากบาทหรือวงกลม พื้นที่เปิดของรูที่เจาะทั้งหมดต้องมีค่าอยู่ระหว่าง ๑½ ถึง ๒ เท่าของพื้นที่หน้าตัดของท่อไอน้ำเข้า โดยพิจารณาถึงช่วงที่เล็กที่สุดของท่อไอน้ำเข้า

๑.๒.๘ อุปกรณ์สำหรับจัดเรียงตำแหน่งของบรรจุภัณฑ์ (Stacking Equipment) ๑.๒.๙ ท่อไล่อากาศ (Vent) ๑.๒.๑๐ วาล์วที่ใช้กับท่อน้ำ (Water Valve) ๑.๒.๑๑ วาล์วควบคุมไอน้ำ (Steam Control Valve) และ๑.๒.๑๒ ท่อทางเบี่ยงไอน้ำ (Steam By Pass)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับ ข้อ ๑.๒.๘ ข้อ ๑.๑.๙ ข้อ ๑.๑.๑๐ ข้อ ๑.๑.๑๑ และ ข้อ ๑.๑.๑๒ ตามลำดับ

๑.๒.๑๓ ท่อน้ำเข้า (Water Inlet)

เครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้น้ำในการหล่อเย็น ท่อน้ำเข้าควรมีขนาดใหญ่เพียงพอเพื่อให้ผลิตภัณฑ์เย็นตัวอย่างรวดเร็ว และติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่น้ำที่ไหลเข้าจะไม่พุ่งไปกระทบบรรจุภัณฑ์โดยตรงเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิของบรรจุภัณฑ์อย่างฉับพลัน (Thermal Shock) อันอาจทำให้เกิดตำหนิของรอยผนึกได้

๑.๒.๑๔ ท่ออากาศสำหรับอุปกรณ์วัด บันทึก และควบคุมอุณหภูมิ (Compressed Air Pipe) ๑.๒.๑๕ อุปกรณ์กรองอากาศ (Air Filter) ๑.๒.๑๖ อุปกรณ์ควบคุมความดันอากาศสำหรับอุปกรณ์วัด บันทึก และควบคุมอุณหภูมิ (Air Pressure Regulator) ๑.๒.๑๗ ท่อระบายน้ำ (Drain) ๑.๒.๑๘ ที่กระบังน้ำเข้า (Water Inlet Baffles) ๑.๒.๑๙ วาล์วนิรภัย (Safety Valve) และ ๑.๒.๒๐ ท่อน้ำล้น (Overflow Line)

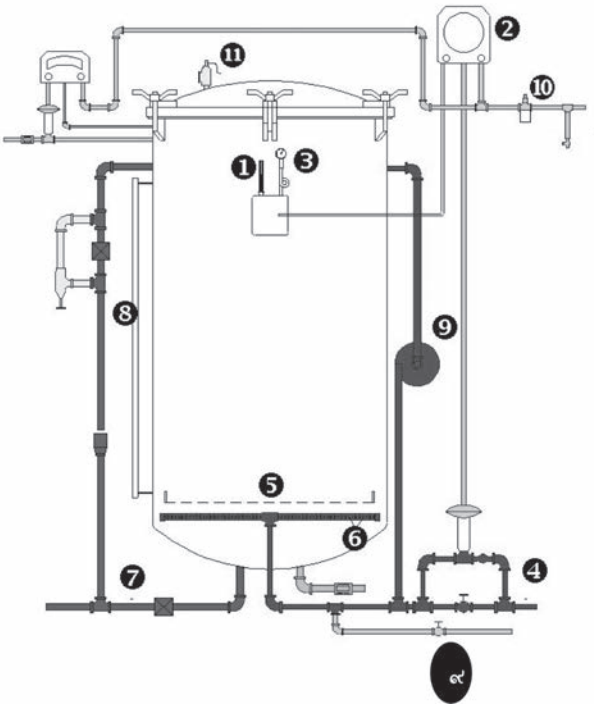
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๔ ข้อ ๑.๑.๑๕ ข้อ ๑.๑.๑๖ ข้อ ๑.๑.๑๗ ข้อ ๑.๑.๑๘ ข้อ ๑.๑.๑๙ และข้อ ๑.๑.๒๐ ตามลำดับ

๑.๒.๒๑ อุปกรณ์ส่งสัญญาณวัดอุณหภูมิ (Temperature Sensor)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๒๑

๑.๓ เครื่องฆ่าเชื้อแนวตั้งแบบใช้น้ำร้อน (Vertical Water Retorts)

เครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้น้ำร้อนอุณหภูมิสูง โดยมีความดันอากาศส่วนเกินช่วยป้องกันไม่ให้น้ำร้อนอุณหภูมิสูงนั้นแปรสภาพกลายเป็นไอน้ำ รวมทั้งป้องกันการเสียรูปทรงของบรรจุภัณฑ์และช่วยให้ฝาขวดแก้วปิดแน่นสนิท ลักษณะการทำงานมีการควบคุมอุณหภูมิและความดันแยกจากการกันโดยสิ้นเชิง เครื่องฆ่าเชื้อชนิดนี้มีลักษณะตัวอย่างดังรูปที่ ๓



รูปที่ ๓ ตัวอย่างเครื่องฆ่าเชื้อแนวตั้งแบบใช้น้ำร้อน (Vertical Water Retorts) มีอุปกรณ์ประกอบด้วย

๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (MIG Thermometer)
๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)
๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)
๔ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)
๕ ที่รองรับตะกร้า (Crate Support)
๖ ท่อกระจายไอน้ำ (Steam Spreader)
๗ ท่อระบายน้ำ (Drain)
๘ อุปกรณ์แสดงระดับน้ำ (Water Level Indicator)
๙ อุปกรณ์หมุนเวียนน้ำร้อน (Water Circulation Device)
๑๐ อุปกรณ์กรองอากาศ (Air Filter)
๑๑ วาล์วนิรภัย (Safety Valve)

๑.๓.๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (Reference Thermometer (RT) หรือ MIG Thermometer หรือ Master Temperature Indicator (MTI))

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับ ข้อ ๑.๑.๑

โดยตำแหน่งการติดตั้งของกระเปาะ เทอร์โมมิเตอร์ ควรอยู่ที่ระดับตรงกลางของเครื่องฆ่าเชื้อและต้องอยู่ต่ำกว่าระดับน้ำร้อนเสมอ ตลอดกระบวนการฆ่าเชื้อ

๑.๓.๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device) และ ๑.๓.๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับ ข้อ ๑.๑.๒ และ ข้อ ๑.๑.๓ ตามลำดับ

๑.๓.๔ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)

ท่อไอน้ำเข้าควรมีขนาดใหญ่พอที่จะทำให้เกิดการกระจายอุณหภูมิภายในเครื่องฆ่าเชื้อได้ดี โดยตำแหน่งของท่อไอน้ำเข้าควรติดตั้งไว้ทางด้านล่างของเครื่องฆ่าเชื้อ

๑.๓.๕ ที่รองรับตะกร้า (Crate Support)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับ ข้อ ๑.๑.๖

ควรมีตัวบังคับตะกร้าที่จะทำให้มีระยะห่างระหว่างตะกร้ากับผนังของเครื่องฆ่าเชื้ออย่างน้อย ๓๕ มิลลิเมตร (๑.๕ นิ้ว)

๑.๓.๖ ท่อกระจายไอน้ำ (Steam Spreader)

ควรอยู่ด้านล่างของเครื่องฆ่าเชื้อ เพื่อช่วยให้การกระจายความร้อนภายในเครื่องฆ่าเชื้อเพียงพอ

๑.๓.๗ ท่อระบายน้ำ (Drain)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับ ข้อ ๑.๑.๑๗

๑.๓.๘ อุปกรณ์แสดงระดับน้ำ (Water Level Indicator)

การใช้เครื่องฆ่าเชื้อชนิดนี้ การจัดวางบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดต้องอยู่ภายใต้น้ำร้อนไม่น้อยกว่า ๑๕ เซนติเมตร (๖ นิ้ว) ดังนั้นจึงต้องมีตัวแสดงเพื่อให้ทราบระดับน้ำ เช่น ท่อแก้ว ช่องมอง หรืออุปกรณ์แสดงระดับน้ำที่ถูกต้อง

๑.๓.๙ อุปกรณ์หมุนเวียนน้ำร้อน (Water Circulation Device)

มีอุปกรณ์หรือระบบหมุนเวียนน้ำร้อนที่เพียงพอต่อการฆ่าเชื้อตามที่กำหนดไว้ เช่น ใช้ปั๊ม (Pump) หรือใช้อากาศอัด โดยติดตั้งในลักษณะที่ทำให้การกระจายอุณหภูมิภายในเครื่องฆ่าเชื้ออย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ ทั้งนี้ต้องมีการติดตั้งสัญญาณเตือนเมื่อปั๊มหรือระบบหมุนเวียนทำงานผิดปกติ และในกรณีที่มีการปรับเปลี่ยนวิธีการหมุนเวียนน้ำร้อน ต้องทำการศึกษาการกระจายความร้อนที่แสดงให้เห็นว่า มีการกระจายอุณหภูมิภายในเครื่องฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ

กรณีใช้อากาศอัดช่วยในการหมุนเวียนน้ำร้อน ควรป้อนอากาศเข้าไปที่ท่อไอน้ำเข้า ณ ตำแหน่งที่อยู่ระหว่างเครื่องฆ่าเชื้อกับวาล์วควบคุมไอน้ำที่ทางด้านล่างของเครื่องฆ่าเชื้อ และควรควบคุมความดันภายในเครื่องฆ่าเชื้อด้วยระบบควบคุมความดันอัตโนมัติ และต้องบันทึกความดันไว้ด้วย

๑.๓.๑๐ อุปกรณ์กรองอากาศ (Air Filter)

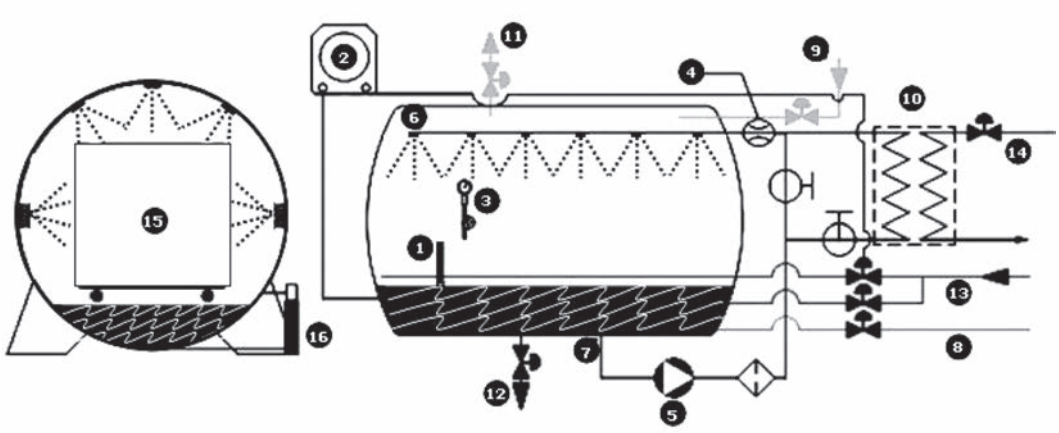
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับ ข้อ ๑.๑.๑

๑.๓.๑๑ วาล์วนิรภัย (Safety Valve)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๙

๑.๔ เครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้การพ่นน้ำร้อน (Horizontal Shower Water / Water Spray / Water Cascade Retorts)

เครื่องฆ่าเชื้อชนิดนี้ใช้ปริมาตรของน้ำร้อนที่ใช้ในระหว่างการฆ่าเชื้อน้อย การทำงานอาศัยอัตราการไหลสูงกับระบบหัวพ่นน้ำร้อนที่ถูกออกแบบมาโดยเฉพาะ และมีการใช้ความดันส่วนเกินเพื่อทำให้น้ำร้อนยังมีสภาพเป็นของเหลวร้อน ดังนั้นจึงไม่จำเป็นต้องมีการไล่อากาศ นิยมใช้กับภาชนะบรรจุชนิดขวดแก้ว และภาชนะบรรจุอ่อนตัวและกึ่งอ่อนตัว ตัวอย่างดังแสดงในรูปที่ ๔



รูปที่ ๔ ตัวอย่างเครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้การพ่นน้ำร้อน (Horizontal Water Spray Retorts)
มีอุปกรณ์ประกอบด้วย

๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (MIG Thermometer)
๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)
๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)
๔ อุปกรณ์วัดและควบคุมอัตราการไหลของน้ำ (Flow Meter)
๕ ปั๊มหมุนเวียนน้ำร้อน (Water Circulation Pump)
๖ หัวพ่นน้ำร้อน (Hot Water Spray Nozzle)
๗ ท่อทางดูดของปั๊มและตะแกรงกรอง (Suction Pipe and Strainer)
๘ ท่อน้ำ (Process Water)
๙ ท่ออากาศอัด (Compressed Air Inlet)
๑๐ อุปกรณ์แลกเปลี่ยนความร้อน (Heat Exchanger)
๑๑ วาล์วระบายแรงดัน (Pressure Release Valve)
๑๒ ท่อระบายน้ำ (Drain)
๑๓ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)
๑๔ ท่อน้ำหล่อเย็น (Cooling Water Inlet)
๑๕ ตะกร้าและแผ่นรองกั้น (Crate and Divider Plate)
๑๖ อุปกรณ์แสดงระดับน้ำ (Water Level Indicator)

๑.๔.๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (Reference Thermometer (RT) หรือ MIG Thermometer หรือ Master Temperature Indicator (MTI))

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑

และกระเปาะสำหรับอุปกรณ์วัดอุณหภูมิอ้างอิง ควรอยู่ในตำแหน่งที่มีตัวกลางแลกเปลี่ยนความร้อนไหลเวียนผ่านอย่างดี

๑.๔.๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๒
ในกรณีที่มีการเพิ่มหรือลดอุณหภูมิของน้ำร้อนแบบโดยอ้อม ตำแหน่งของหัววัดการควบคุมอุณหภูมิควรติดตั้งที่ท่อน้ำร้อนทางออกของอุปกรณ์แลกเปลี่ยนความร้อน และตำแหน่งของหัววัดสำหรับ การบันทึกค่าอุณหภูมิกับเวลาควรอยู่ที่ท่อน้ำร้อนก่อนเข้าอุปกรณ์แลกเปลี่ยนความร้อน

๑.๔.๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๓

๑.๔.๔ อุปกรณ์วัดและควบคุมอัตราการไหลของน้ำ (Flow Meter)
ต้องมีการติดตั้งอุปกรณ์วัดและควบคุมอัตราการไหลของน้ำร้อนหมุนเวียนในตำแหน่งที่เหมาะสม และมีสัญญาณเตือน หรือระบบป้องกันกรณีอัตราการไหลของน้ำเปลี่ยนแปลงไปจากที่กำหนด

๑.๔.๕ ปั๊มหมุนเวียนน้ำร้อน (Water Circulation Pump)
ต้องติดตั้งอุปกรณ์สัญญาณเตือนในกรณีที่ปั๊มไม่ทำงาน โดยอาจวัดจากความดันของน้ำร้อนที่ออกจากปั๊ม

๑.๔.๖ หัวพ่นน้ำร้อน (Hot Water Spray Nozzle)
ต้องตรวจสอบหัวพ่นน้ำร้อนอย่างน้อยทุกสัปดาห์เพื่อให้มั่นใจว่า ไม่อุดตัน ไม่มีสนิม ไม่มีตะกรันหรือชิ้นส่วนจากบรรจุภัณฑ์อุดตันรูของหัวพ่นน้ำร้อน ถ้ามีแนวโน้มว่าอาจเกิดการอุดตันควรทำความสะอาดโดยวิธีการที่ผู้ผลิตเครื่องฆ่าเชื้อแนะนำ เช่น การเขี่ยหรือดึงสิ่งอุดตันออก การล้างหรือขัดด้วยกรดหรือด่าง
ในกรณีที่ใช้แผ่นเหล็กเจาะรูเป็นตัวควบคุมการกระจายน้ำร้อน ควรมีการตรวจสอบการอุดตันอย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง ซึ่งหากมีการถอดตัวควบคุมการกระจายน้ำร้อนดังกล่าวออกมาล้างทำความสะอาด ควรตรวจสอบการติดตั้งกลับคืนให้เหมือนเดิม

๑.๔.๗ ท่อทางดูดของปั๊มและไส้กรอง (Suction Pipe and Strainer)
การติดตั้งท่อทางดูดของปั๊ม ไม่ควรอยู่ในตำแหน่งที่บรรจุภัณฑ์อาจตกลงมาอุดตันได้ และควรติดตั้งไส้กรองที่สามารถถอดล้างทำความสะอาดได้ง่ายอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง

๑.๔.๘ ท่อน้ำ (Process Water)
ให้เติมน้ำเพิ่มลงในเครื่องฆ่าเชื้อก่อนดำเนินการฆ่าเชื้อ และในระหว่างการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อต้องไม่มีการเติมน้ำเพิ่มอีกเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนภายหลังการฆ่าเชื้อ (Post Contamination)

๑.๔.๙ ท่ออากาศอัด (Compressed Air Inlet)
ต้องมีความดันส่วนเกินมากพอที่จะทำให้น้ำร้อนที่ใช้ในการฆ่าเชื้อยังคงสภาพเป็นของเหลวหรือน้ำร้อน ณ อุณหภูมิฆ่าเชื้อ ทั้งนี้การควบคุมความดันควรควบคุมทั้งวาล์วอากาศเข้าและวาล์วที่ควบคุมส่วนผสมของไอน้ำกับอากาศออก และต้องมีการบันทึกค่าความดันส่วนเกินแบบต่อเนื่อง โดยความดันส่วนเกินนี้จะช่วยควบคุมการขยายตัวของบรรจุภัณฑ์เมื่อได้รับความร้อนในระหว่างการฆ่าเชื้อ

๑.๔.๑๐ อุปกรณ์แลกเปลี่ยนความร้อน (Heat Exchanger)

ในกรณีที่มีการเพิ่มหรือลดอุณหภูมิโดยตรง แต่ใช้อุปกรณ์แลกเปลี่ยนความร้อน ควรทำความสะอาดอุปกรณ์แลกเปลี่ยนความร้อนทั้งสองด้าน ด้วยกรดที่ไม่กัดกร่อนโลหะ เพื่อให้มีอัตราการถ่ายโอนความร้อนที่ดี

๑.๔.๑๑ วาล์วระบายแรงดัน (Pressure Release Valve)

ใช้สำหรับระบายแรงดันส่วนเกินจากที่ตั้งไว้ ตรวจสอบการทำงานของวาล์ว

๑.๔.๑๒ ท่อระบายน้ำ (Drain)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๗

๑.๔.๑๓ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๕

๑.๔.๑๔ ท่อน้ำหล่อเย็น (Cooling Water Inlet)

ตรวจสอบความสมบูรณ์ของท่อ และแรงดันน้ำต้องไม่สูงกว่า ท่อน้ำในกระบวนการฆ่าเชื้อ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของน้ำหล่อเย็นเข้าสู่ระบบ

๑.๔.๑๕ ตะกร้า และแผ่นรองกั้น (Crate and Divider Plate)

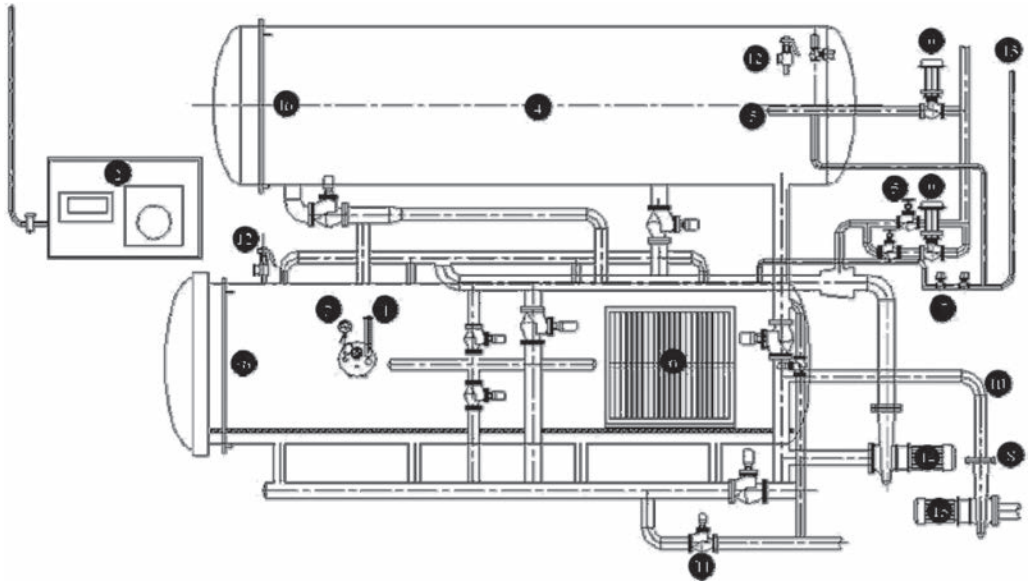
ตะกร้า ถาด หรือแผ่นรองกั้นระหว่างชั้นบรรจุภัณฑ์ ควรมีขนาดของรูเปิดกว้างเพียงพอที่จะทำให้น้ำร้อนไหลผ่านบรรจุภัณฑ์ได้อย่างทั่วถึง

๑.๔.๑๖ อุปกรณ์แสดงระดับน้ำ (Water Level Indicator)

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๓.๘

๑.๕ เครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้น้ำร้อนท่วม (Horizontal Total Immersion Water Retorts)

เครื่องฆ่าเชื้อชนิดนี้ใช้น้ำร้อนเป็นตัวกลางให้ความร้อน โดยทั่วไปจะมีถังทนความดันสูงสองถัง ถังบนใช้เป็นส่วนอุ่นน้ำให้ร้อนและถังด้านล่างใช้เป็นเครื่องฆ่าเชื้อ บรรจุภัณฑ์จะจมอยู่ใต้น้ำร้อนตลอดเวลา การฆ่าเชื้อ มีการทำให้น้ำร้อนหมุนเวียนระหว่างถังทั้งสองด้วยปั๊ม มีความดันส่วนเกินป้อนให้กับเครื่องฆ่าเชื้อเป็นอิสระจากระบบให้ความร้อน การควบคุมความดันและอุณหภูมิเป็นอิสระต่อกัน ตัวอย่างของเครื่องฆ่าเชื้อชนิดนี้มีลักษณะตัวอย่างดังแสดงในรูปที่ ๕



รูปที่ ๕ ตัวอย่างเครื่องฆ่าเชื้อแนวนอน แบบใช้น้ำร้อนท่วม (Horizontal Total Immersion Water Retorts)
มีอุปกรณ์ประกอบด้วย

๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (MIG Thermometer)
๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)
๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)
๔ ถังอุ่นน้ำให้ร้อน (Preheat Hot Water Tank)
๕ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)
๖ ตะกร้าและแผ่นรองกั้น (Crate and Divider Plate)
๗ อุปกรณ์กรองอากาศ (Air Filter)
๘ วาล์วที่ใช้กับท่อน้ำ (Water Valve)
๙ วาล์วควบคุมไอน้ำ (Steam Control Valve)
๑๐ ท่อน้ำเข้า (Water Inlet)
๑๑ ท่อระบายน้ำ (Drain)
๑๒ วาล์วนิรภัย (Safety Valve)
๑๓ ท่ออากาศอัด (Compressed Air Inlet)
๑๔ อุปกรณ์หมุนเวียนน้ำร้อน (Water Circulation Device)
๑๕ ปั๊มหมุนเวียนน้ำหล่อเย็น (Water Cooling Pump)
๑๖ อุปกรณ์แสดงระดับน้ำ (Water Level Indicator)

๑.๕.๑ เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (Reference Thermometer (RT) หรือ MIG Thermometer หรือ Master Temperature Indicator (MTI))

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑ และ ๑.๓.๑

และควรติดตั้งอยู่ในตำแหน่งกึ่งกลางของเครื่องฆ่าเชื้อ โดยมีความยาวของก้านวัดที่จุ่มในน้ำร้อนอย่างน้อย ๕ เซนติเมตร (๒ นิ้ว)

๑.๕.๒ เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๒ และ ๑.๔.๒

๑.๕.๓ มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๓

๑.๕.๔ ถังอุ่นน้ำให้ร้อน (Preheat Hot Water Tank)
ก่อนฆ่าเชื้อ ถังใบบนอาจถูกทำให้ร้อนขึ้นโดยการใช้ไอน้ำจากท่อไอน้ำเจาะรูที่วางอยู่ด้านล่างของถังนั้น ส่วนในระหว่างการฆ่าเชื้ออาจป้อนไอน้ำเข้าในระบบหมุนเวียนน้ำร้อนโดยตรงเพื่อรักษาอุณหภูมิให้ได้ตามที่กำหนด

๑.๕.๕ ท่อไอน้ำเข้า (Steam Inlet)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๕

๑.๕.๖ ตะกร้าและแผ่นรองกั้น (Crate and Divider Plate)
การใช้ตะกร้าหรือแผ่นรองกั้นรับและแยกชั้นบรรจุภัณฑ์ ควรออกแบบให้น้ำร้อนสามารถไหลเวียนได้อย่างดีเพื่อสามารถกระจายความร้อนภายในเครื่องฆ่าเชื้อได้อย่างทั่วถึงสม่ำเสมอตามที่กำหนด โดยทั่วไปน้ำร้อนในถังบนมีปริมาตรน้อยกว่าที่จะต้องใช้ในเครื่องฆ่าเชื้อ ดังนั้นหากมีการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์จำนวนน้อยกว่าปกติอาจต้องใส่บรรจุภัณฑ์ตัวแทนเข้าไปในถังใบล่างด้วยเพื่อเพิ่มปริมาตรในเครื่องฆ่าเชื้อ
กรณีที่น้ำร้อนในถังบนมีปริมาตรมากเพียงพอหรือมากกว่าที่ต้องการใช้ในเครื่องฆ่าเชื้อควรตรวจสอบการกระจายอุณหภูมิก่อนการใช้งานด้วย

๑.๕.๗ อุปกรณ์กรองอากาศ (Air Filter)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๕

๑.๕.๘ วาล์วที่ใช้กับท่อน้ำ (Water Valve)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๐

๑.๕.๙ วาล์วควบคุมไอน้ำ (Steam Control Valve)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๑

๑.๕.๑๐ ท่อน้ำเข้า (Water Inlet)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๓

๑.๕.๑๑ ท่อระบายน้ำ (Drain)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๗

๑.๕.๑๒ วาล์วนิรภัย (Safety Valve)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑๙

๑.๕.๑๓ ท่ออากาศอัด (Compressed Air Inlet)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๔.๙

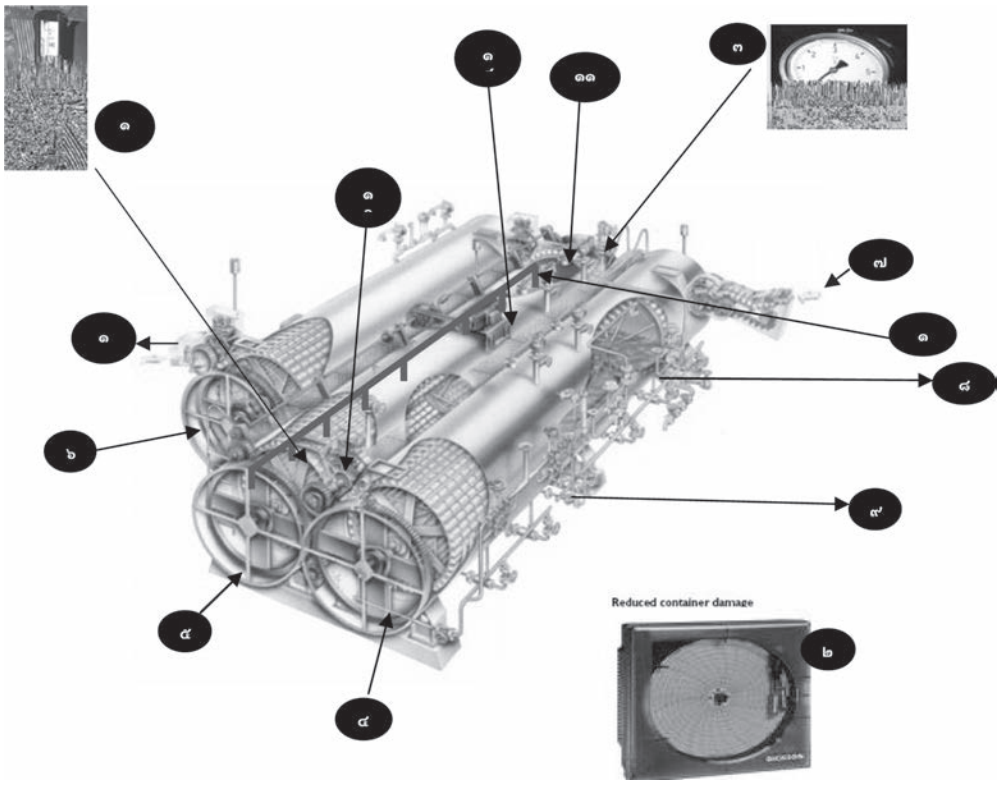
๑.๕.๑๔ อุปกรณ์หมุนเวียนน้ำร้อน (Water Circulation Device)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๔.๕

๑.๕.๑๕ ปั๊มหมุนเวียนน้ำหล่อเย็น (Water Cooling Pump)
ต้องติดตั้งอุปกรณ์สัญญาณเตือนในกรณีที่ปั๊มไม่ทำงาน โดยอาจวัดจากความดันของน้ำร้อนที่ออกจากปั๊ม รวมถึงตรวจสอบการอุดตันของปั๊ม

๑.๕.๑๖ อุปกรณ์แสดงระดับน้ำ (Water Level Indicator)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๓.๘

๑.๖ เครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้รางเกลียวหมุน (Reel and Spiral Retorts)

เครื่องฆ่าเชื้อแบบนี้มักมีลักษณะเป็นชุดของถังทรงกระบอกที่ต่ออนุกรมกัน แต่ละถังทำหน้าที่ต่างกัน โดยทั่วไปมักประกอบด้วยถังเครื่องฆ่าเชื้อ และถังสำหรับทำให้บรรจุภัณฑ์เย็นตัวลง การฆ่าเชื้ออาจใช้ไอน้ำอิ่มตัว หรือใช้น้ำร้อน หรือแบบผสม บรรจุภัณฑ์จะถูกป้อนเข้าสู่ระบบด้วย Rotary Pressure Valve และหมุนไปตามรางเกลียวภายในถังอย่างต่อเนื่องตลอดทั้งระบบ ตัวอย่างดังแสดงในรูปที่ ๖



รูปที่ ๖ ตัวอย่างเครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้รางเกลียวหมุน แบบ Continuous (Reel and Spiral Retorts)
มีอุปกรณ์ประกอบด้วย

๑	เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (MIG Thermometer)	๘	วาล์วควบคุมไอน้ำเข้าที่ Pre-Heater Shell (Steam Inlet)
๒	เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)	๙	ท่อน้ำเข้า Pre-heater shell (Water Pipe)
๓	มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)	๑๐	วาล์วระหว่างถัง (Transfer Valve)
๔	ถังเพิ่มอุณหภูมิ ผลิตภัณฑ์ให้สูงขึ้น (Pre-Heater Shell)	๑๑	วาล์วระบาย (Vent Valve)
๕	ถังสำหรับการฆ่าเชื้อ (Cooker Shell)	๑๒	ชุดขับเคลื่อนหลัก (Main Drive)
๖	ถังสำหรับลดอุณหภูมิ (Cooler Shell)	๑๓	ทางออกของเครื่อง (Discharge)
๗	ทางเข้าที่ Pre-Heater Shell (In Feed)	๑๔	รูระบายที่ Cooker Shell (Bleeder)

๑.๖.๑. เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (Reference Thermometer (RT) หรือ MIG Thermometer หรือ Master Temperature Indicator (MIG))

มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๑

๑.๖.๒. เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๒

๑.๖.๓. มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)
มีรายละเอียดเช่นเดียวกับข้อ ๑.๑.๓

๑.๖.๔ ถังเพิ่มอุณหภูมิ ผลิตภัณฑ์ให้สูงขึ้น (Pre-Heater Shell)
มีการควบคุณอุณหภูมิในถังด้วยน้ำ โดยมีน้ำครึ่งถัง และไอน้ำ วาล์วไอน้ำเปิดเมื่ออุณหภูมิต่ำกว่าค่าที่ตั้งไว้

๑.๖.๕ ถังสำหรับการฆ่าเชื้อ (Cooker Shell)
ถังสำหรับฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ด้วยไอน้ำ

๑.๖.๖ ถังสำหรับลดอุณหภูมิ (Cooler Shell)
มีการควบคุณอุณหภูมิในถังด้วยน้ำ โดยมีน้ำครึ่งถัง และไอน้ำ วาล์วไอน้ำเปิดเมื่ออุณหภูมิต่ำกว่าค่าที่ตั้งไว้

๑.๖.๗ ทางเข้าที่ถังเพิ่มอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ให้สูงขึ้น (In Feed)
ผลิตภัณฑ์ที่บรรจุแล้วจะถูกส่งเข้าสู่ทางเข้าถังเพิ่มอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ให้สูงขึ้น

๑.๖.๘ วาล์วควบคุมไอน้ำเข้าที่ Pre-Heater Shell (Steam Inlet)
เปิดปิดอัตโนมัติเพื่อรักษาอุณหภูมิให้ได้ตามค่าที่ตั้งไว้

๑.๖.๙ ท่อน้ำเข้าถังเพิ่มอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ให้สูงขึ้น (Water Pipe)
เปิดปิดอัตโนมัติเพื่อรักษาอุณหภูมิให้ได้ตามค่าที่ตั้งไว้

๑.๖.๑๐ วาล์วระหว่างถัง (Transfer Valve)
วาล์วที่ทำหน้าที่ส่งกระป๋องผลิตภัณฑ์ข้ามไปในแต่ละถัง

๑.๖.๑๑ วาล์วระบาย (Vent Valve)
เปิดในขั้นตอน Venting ปิดหลังจากจบขั้นตอน Venting

๑.๖.๑๒ ชุดขับเคลื่อนหลัก (Main Drive)
ทำหน้าที่ในการขับเคลื่อน Shell ทั้ง ๓ Shell

๑.๖.๑๓ ทางออกของเครื่อง (Discharge)
คุณสมบัติ จะเป็นทางออกของเครื่องที่อยู่ในส่วนท้ายสุด ของ Cooler Shell โดยที่จะมี Valve ส่งกระป๋องออกมา

๑.๖.๑๔ รูระบายที่ Cooker Shell (Bleeder)
รูขนาด ๑/๘ นิ้ว เปิดตลอดขณะทำการฆ่าเชื้อ

๒. เครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนภายใต้บรรยากาศปกติ (Cooker)

เครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนภายใต้บรรยากาศปกติ โดยทั่วไปสร้างจากวัสดุประเภทโลหะ ใช้สำหรับส่งผ่านความร้อนให้อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่ปรับกรด (Acidified Foods) หรืออาหารที่มีความเป็นกรด (Acid Foods) มีหลายรูปแบบทั้งประเภทที่มีการทำงานแบบเป็นชุด (Batch) ซึ่งมีลักษณะคล้ายหม้อต้มขนาดใหญ่และอ่างสำหรับหล่อเย็น หรือเป็นเครื่องฆ่าเชื้อประเภทที่มีการทำงานแบบต่อเนื่อง ได้แก่ Open Canal Pasteurizers, Atmospheric Continuous Cooker ซึ่งมีลักษณะเป็นรางลำเลียงผลิตภัณฑ์อาหารลงในถังน้ำร้อนหรือตัวกลางให้ความร้อนอย่างอื่น ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นเครื่องฆ่าเชื้อแบบใด ต้องมีอุปกรณ์วัดอุณหภูมิที่มีความเที่ยงตรง เช่น เทอร์โมมิเตอร์ชนิดก้านโลหะ หรือเครื่องมืออุปกรณ์อื่นที่มีความทัดเทียมกัน ต้องอ่านอุณหภูมิได้ละเอียดถึง ๐.๕ องศาเซลเซียส (หรือ ๑ องศาฟาเรนไฮต์) และมีสเกลไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียสต่อเซนติเมตร มีป้ายแสดงวันเดือนปีที่ทำการสอบเทียบครั้งสุดท้าย และเก็บรักษาบันทึกการตรวจสอบไว้เป็นหลักฐานโดยมีการสอบเทียบอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง แต่ไม่จำเป็นต้องติดตั้งไว้ที่เครื่องฆ่าเชื้อโดยตรง ทั้งนี้ไม่ควรใช้ชนิดแท่งแก้วเนื่องจากมีโอกาสแตกและปนเปื้อนเข้าสู่กระบวนการผลิตได้

๓. เครื่องฆ่าเชื้อด้วยระบบการผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic Systems)

ระบบการผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic Systems) ซึ่งทำการฆ่าเชื้ออาหารด้วยความร้อนก่อนการบรรจุในภาชนะบรรจุที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว ต้องมีหลักฐานว่าได้ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อแบบเชิงการค้าแล้ว และแสดงไว้ในกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด เครื่องฆ่าเชื้อนี้มีหลายรูปแบบ ซึ่งแตกต่างกันในโรงงานอุตสาหกรรมผลิตอาหารแต่ละชนิด ดังนั้นหากมีการติดตั้ง ผู้ประกอบการต้องนำรายละเอียดให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาเป็นกรณีไป

บัญชีหมายเลข ๓

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

หลักสูตรการฝึกอบรมสำหรับผู้ควบคุมการผลิต และผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด
(Retort Supervisors and Process Authority)

๑. หลักสูตรการฝึกอบรมผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisors)

ผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนทั้งชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ต้องผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่มีระยะเวลาการฝึกอบรมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ไม่น้อยกว่า ๕ วันต่อเนื่อง และผ่านการทดสอบความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยมีเนื้อหาของหลักสูตรอย่างน้อย ดังต่อไปนี้

๑. กฎหมายที่เกี่ยวข้องและหลักการเบื้องต้นของการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๒. จุลชีววิทยาของการถนอมอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทด้วยความร้อน
๓. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๔. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) หรือ หลักการสุขาภิบาลโรงงานอาหาร
๕. อุปกรณ์การผลิต เครื่องมือวัดและการดำเนินการก่อน-ระหว่าง-หลังในกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน
๖. การจัดการควบคุมภาชนะบรรจุและบรรจุภัณฑ์ และการปิดผนึก
๗. การบันทึกข้อมูลและเอกสาร

กรณีเป็นผู้ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ ต้องผ่านการฝึกอบรมและทดสอบความรู้เพิ่มเติมในหัวข้อเครื่องฆ่าเชื้อและหลักการทำงาน ตามชนิดที่มีการใช้งานจริง ณ สถานที่ผลิต

๒. หลักสูตรการฝึกอบรมผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)

ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ต้องผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่มีระยะเวลาการฝึกอบรมไม่น้อยกว่า ๕ วันต่อเนื่อง และผ่านการทดสอบความรู้ทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยมีเนื้อหาของหลักสูตรอย่างน้อย ดังต่อไปนี้

๑. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๒. จุลินทรีย์กับการให้ความร้อน
๓. หลักการคำนวณเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Thermal Process Calculation)
๔. การประเมินกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนกรณีเบี่ยงเบน และผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Deviation Evaluation & Thermal Process Authority)
๕. อาหารปรับกรด
๖. การศึกษาการกระจายความร้อน และการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร

ตส.๑๑(๕๕)

บัญชีหมายเลข ๔

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

บันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

วันที่..... เวลา..... นาย, นาง, นางสาว.....
.....พนักงานเจ้าหน้าที่ตาม
ความในมาตรา ๔๓ แห่งราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ได้พร้อมกันมาตรวจสถานที่ผลิตอาหาร
ชื่อ.....
ซึ่งมีผู้ดำเนินกิจการ/ผู้รับอนุญาต คือ.....
สถานที่ผลิตตั้งอยู่ ณ.....
.....
ใบอนุญาตผลิตอาหาร/เลขสถานที่ผลิตอาหารเลขที่.....
ประเภทอาหารที่ขออนุญาต/ได้รับอนุญาต (นอกเหนือจากอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ฯ).....
.....

วัตถุประสงค์ในการตรวจ : ❍ ตรวจประกอบการอนุญาต แรงม้า.....HP คนงาน.....คน (แล้วแต่กรณี)
❍ ตรวจเฝ้าระวัง ❍ อื่นๆ.....

ครั้งที่ตรวจ : .....

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๑. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต					
	๑.๑ สถานที่ตั้ง ตัวอาคาร และที่ใกล้เคียง มีลักษณะดังต่อไปนี้					
๐.๑	(๑) ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว					
๐.๑	(๒) ไม่มีการสะสมสิ่งปฏิกูล					
๐.๑	(๓) ไม่มีฝุ่น ควันมากผิดปกติ					
๐.๑	(๔) ไม่มีคอกปศุสัตว์ หรือสถานเลี้ยงสัตว์					
๐.๑	(๕) ไม่มีวัตถุอันตราย					
๐.๑	(๖) ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก					
๐.๑	(๗) มีท่อหรือทางระบายน้ำนอกอาคารเพื่อระบายน้ำทิ้ง					
	๑.๒ อาคารผลิตมีลักษณะดังต่อไปนี้					
	๑.๒.๑ มีการออกแบบและก่อสร้างอย่างมั่นคงง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา (พื้น ผนัง เพดาน มั่นคง ไม่ชำรุด ถูกสุขลักษณะ สามารถป้องกันสัตว์พาหะนำโรค)					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๐.๒	(๑) พื้น คงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความลาดเอียงเพียงพอ					
๐.๑	(๒) ผนัง คงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย					
๐.๑	(๓) เพดาน คงทน เรียบ รวมทั้งสิ่งติดยึดด้านบน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน					
๐.๑	๑.๒.๒ มีขนาด และพื้นที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน					
๐.๒	๑.๒.๓ มีการจัดพื้นที่ให้เป็นไปตามลำดับสายงานการผลิต					
๐.๑	๑.๒.๔ ใช้สำหรับผลิตอาหารเท่านั้น					
๐.๒	๑.๒.๕ มีการแบ่งแยกพื้นที่ผลิตเป็นสัดส่วน และแยกจากสายการผลิตอาหารประเภทอื่น					
๐.๑	๑.๒.๖ มีการแบ่งแยกพื้นที่ผลิตอาหารแยกจากที่พักอาศัย					
๐.๑	๑.๒.๗ สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์พาหะนำโรค					
๐.๑	๑.๒.๘ ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต					
๐.๑	๑.๒.๙ มีท่อหรือทางระบายน้ำทิ้งอย่างเพียงพอ					
๐.๒	๑.๒.๑๐ มีการระบายอากาศที่เหมาะสมและเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
๐.๑	๑.๒.๑๑ มีแสงสว่างเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงาน					
	๑.๒.๑๒ อาคารผลิต					
๐.๑	(๑) ห้องหรือบริเวณรับวัตถุดิบ					
๐.๑	(๒) ห้องหรือบริเวณเก็บวัตถุดิบส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์					
๐.๑	(๓) ห้องหรือบริเวณเตรียมวัตถุดิบและปรุงผสม					
๐.๑	(๔) ห้องหรือบริเวณทำความสะอาดภาชนะบรรจุก่อนการบรรจุ (แล้วแต่กรณี)					
๐.๑	(๕) ห้องหรือบริเวณบรรจุ					
๐.๑	(๖) ห้องหรือบริเวณไล่อากาศก่อนปิดผนึก (แล้วแต่กรณี)					
๐.๒	(๗) ห้องหรือบริเวณปิดผนึกภาชนะบรรจุ					
๐.๒	(๘) ห้องหรือบริเวณตรวจสอบรอยผนึก					
๐.๒	(๙) ห้องหรือบริเวณฆ่าเชื้อและทำให้เย็น					
๐.๓	(๑๐) ห้องหรือบริเวณกักผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วและทำให้เย็น (Restricted area) (แล้วแต่กรณี)					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๐.๒	(๑๑) ห้องหรือบริเวณจัดเก็บผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป					
๐.๒	(๑๒) ห้องหรือบริเวณกักผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหา					
๐.๑	(๑๓) ห้องหรือบริเวณล้างทำความสะอาดอุปกรณ์การผลิต					
๐.๑	(๑๔) ห้องหรือบริเวณเก็บอุปกรณ์การผลิตที่ล้างทำความสะอาดแล้ว					
๐.๑	(๑๕) ห้องหรือบริเวณเก็บสารเคมีที่ไม่ใช้ในอาหาร					
๐.๑	(๑๖) ห้องหรือบริเวณสำหรับอุปกรณ์ล้างแบบระบบปิด (CIP) (แล้วแต่กรณี)					
๐.๒	(๑๗) ห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์คุณภาพ					
๐.๑	(๑๘) ห้องหรือบริเวณเปลี่ยนเสื้อผ้าและเก็บของใช้ส่วนตัวของพนักงาน					
	หัวข้อที่ ๑ คะแนนรวม =				๑๐	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๒. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต					
	๒.๑ การออกแบบ					
๐.๒	๒.๑.๑ ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร ทนต่อการกัดกร่อน ไม่ดูดซึม					
๐.๒	๒.๑.๒ รอยต่อเรียบ ไม่เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรก					
๐.๒	๒.๑.๓ ท่อส่งผลิตภัณฑ์ ไม่มีจุดอับหรือซอกมุมที่ทำความสะอาด และฆ่าเชื้อได้ยาก (กรณีมีการผลิตโดยใช้ระบบท่อ)					
๐.๒	๒.๑.๔ ปั๊ม ข้อต่อ ปะเก็น วาล์วต่างๆ ที่สัมผัสอาหาร สามารถล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้					
๐.๒	๒.๑.๕ ถังบรรจุผลิตภัณฑ์ มีพื้นถังภายในลาดเอียงสามารถระบายของเหลวที่เก็บอยู่ภายในออกได้ทั้งหมด					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๐.๒	๒.๑.๖ โต๊ะหรือแท่นปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหารทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนลงสู่อาหาร ไม่ดูดซึม ทนต่อการกัดกร่อน และสูงจากพื้นตามความเหมาะสม					
	๒.๒ การติดตั้ง					
๐.๒	๒.๒.๑ ถูกต้องเหมาะสมและเป็นไปตามสายงานการผลิต					
๐.๒	๒.๒.๒ อยู่ในตำแหน่งที่ทำความสะอาดและบำรุงรักษาง่าย					
	๒.๓ มีจำนวนเพียงพอ					
๐.๒	๒.๓.๑ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ การปรับคุณภาพน้ำ					
๐.๒	๒.๓.๒ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ล้างทำความสะอาด หรือฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ (แล้วแต่กรณี)					
๐.๒	๒.๓.๓ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ล้างแบบระบบปิด กรณีใช้ระบบท่อ					
๐.๒	๒.๓.๔ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ ชั่ง ตวง วัด					
๐.๒	๒.๓.๕ เครื่องมือหรืออุปกรณ์การปรุงผสม (แล้วแต่กรณี)					
๐.๕	๒.๓.๖ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ไล่อากาศที่ช่องว่างเหนืออาหารในภาชนะบรรจุ และ/หรืออุปกรณ์ที่ใช้เติมก๊าซอื่นที่เหมาะสม เพื่อแทนที่อากาศ (แล้วแต่กรณี)					
๐.๕	๒.๓.๗ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ปิดผนึกแบบกึ่งอัตโนมัติเป็นอย่างน้อย					
๐.๕	๒.๓.๘ เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับวัดความสมบูรณ์ของรอยปิดผนึกของภาชนะบรรจุ					
๐.๕	๒.๓.๙ เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับวัดความเป็นสุญญากาศหรือเครื่องมือวัดปริมาณอากาศหลงเหลือ (แล้วแต่กรณี)					
๐.๒	๒.๓.๑๐ เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับวัดอุณหภูมิที่ใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิต					
๐.๒	๒.๓.๑๑ ชุดทดสอบสำหรับวัดปริมาณคลอรีนหลงเหลือในน้ำหล่อเย็น (แล้วแต่กรณี)					
๐.๕	๒.๓.๑๒ นาฬิกาสำหรับจับเวลาในการฆ่าเชื้อ					
๐.๒	๒.๓.๑๓ เครื่องมือหรืออุปกรณ์อื่นที่ใช้ควบคุมคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร ตามความจำเป็น (แล้วแต่กรณี)					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๐.๕	๒.๓.๑๔ เครื่องมือหรืออุปกรณ์สำหรับการทำให้ผลิตภัณฑ์เย็นตัวลงภายหลังการฆ่าเชื้อ					
๐.๒	๒.๓.๑๕ เครื่องกำเนิดไอน้ำ (แล้วแต่กรณี)					
(M) ๓.๖	๒.๓.๑๖ เครื่องฆ่าเชื้อมีอุปกรณ์ที่จำเป็น ถูกต้อง ครบถ้วน และสามารถใช้งานได้ดีโดยจัดแบ่งเครื่องมือ และอุปกรณ์การผลิตเฉพาะประเภทอาหาร					
	๒.๓.๑๖.๑ สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้ ไอน้ำ (Horizontal Steam Retorts)					
	(๑) เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง (MIG Thermometer)					
	(๒) เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ (Temperature Controller and Recording Device)					
	(๓) ช่องระบายไอน้ำ (Bleeder)					
	๒.๓.๑๖.๒ สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อแนวตั้งแบบใช้ ไอน้ำ (Vertical Steam Retorts)					
	(๑) เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง(MIG Thermometer)					
	(๒) เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ					
	(๓) ช่องระบายไอน้ำ					
	๒.๓.๑๖.๓ สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อแนวตั้งแบบใช้ น้ำร้อน (Vertical Water Retorts)					
	(๑) เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง					
	(๒) เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ					
	(๓) มาตรวัดความดัน (Pressure Gauge)					
	(๔) อุปกรณ์แสดงระดับน้ำ (Water level Indicator)					
	(๕) อุปกรณ์หมุนเวียนน้ำร้อน (Water Circulation Device)					
	๒.๓.๑๖.๔ สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้การพ่นน้ำร้อน (Horizontal Shower Water / Water Spray / Water Cascade Retorts)					
	(๑) เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง					
	(๒) เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	(๓) มาตรวัดความดัน					
	(๔) อุปกรณ์วัดและควบคุมอัตราการไหลของน้ำ (Flow Meter)					
	(๕) ปั๊มหมุนเวียนน้ำร้อน (Water Circulation Pump)					
	๒.๓.๑๖.๕ สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อแนวนอนแบบใช้น้ำร้อนท่วม (Horizontal Total Immersion Water Retorts)					
	(๑) เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง					
	(๒) เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ					
	(๓) มาตรวัดความดัน					
	(๔) อุปกรณ์หมุนเวียนน้ำร้อน					
	(๕) อุปกรณ์แสดงระดับน้ำ					
	๒.๓.๑๖.๖ สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้รางเกลียวหมุน (Reel and Spiral Retorts)					
	(๑) เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง					
	(๒) เครื่องควบคุมและบันทึกอุณหภูมิ					
	(๓) รูระบายที่ Cooker Shell					
	(๔) ตัวควบคุมรอบการหมุน					
	๒.๓.๑๖.๗ สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนภายใต้บรรยากาศปกติ (Cooker)					
	(๑) เทอร์โมมิเตอร์อ้างอิง					
	๒.๓.๑๖.๘ สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อด้วยระบบการผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic Systems)					
	(๑) อุปกรณ์วัดและบันทึกอุณหภูมิแบบอัตโนมัติ					
	(๒) อุปกรณ์ควบคุมความแตกต่างของความดันระหว่างผลิตภัณฑ์ที่ผ่านและไม่ผ่านการฆ่าเชื้อ					
	(๓) อุปกรณ์ควบคุมและวัดอัตราการไหลของของเหลวหรือผลิตภัณฑ์ที่ฆ่าเชื้อ					
	(๔) อุปกรณ์เปลี่ยนทิศทางการไหลของผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลว (Flow Diversion Device ;FDD)					
	หัวข้อที่ ๒ คะแนนรวม =				๒๐	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๓. การควบคุมกระบวนการผลิต					
	๓.๑ การรับวัตถุดิบ ส่วนผสมในการผลิต และบรรจุภัณฑ์					
	๓.๑.๑ วัตถุดิบ และส่วนผสมในการผลิตอาหาร					
๐.๑	(๑) มีเอกสารข้อกำหนดในการคัดเลือกวัตถุดิบ และส่วนผสมที่ใช้ในการผลิต					
๐.๒	(๒) มีการควบคุม คัดเลือกด้านคุณภาพและความปลอดภัย เป็นไปตามข้อกำหนด					
๐.๑	(๓) มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น					
๐.๒	(๔) มีการเก็บรักษาและการนำไปใช้อย่างเหมาะสม (ระบบ FIFO)					
๐.๒	(๕) มีการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน และการเสื่อมสภาพ					
๐.๒	(๖) มีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพและบันทึกผล					
	๓.๑.๒ บรรจุภัณฑ์					
๐.๒	(๑) มีเอกสารข้อกำหนดที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วย เรื่อง ภาชนะบรรจุ					
๐.๑	(๒) มีการตรวจสอบคุณภาพและความสมบูรณ์ก่อนนำไปใช้บรรจุ และบันทึกผล					
๐.๑	(๓) เก็บรักษาโดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และการนำไปใช้อย่างเหมาะสม (FIFO)					
๐.๑	(๔) มีการทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อและบันทึกผล (แล้วแต่กรณี)					
๐.๑	(๕) ใช้เพื่อการบรรจุผลิตภัณฑ์ที่ผลิตเท่านั้น					
๐.๑	(๖) การเคลื่อนย้ายบรรจุภัณฑ์ต้องไม่เกิดความเสียหายและปนเปื้อน					
	๓.๒ การควบคุมก่อนกระบวนการฆ่าเชื้อ					
๐.๑	๓.๒.๑ การสมวัตถุดิบก่อนการบรรจุ (แล้วแต่กรณี)					
	๓.๒.๒ การปรุงผสม (แล้วแต่กรณี)					
๐.๒	(๑) การควบคุม ตรวจสอบอัตราส่วนการปรุงผสม ให้เป็นไปตามวิธีการที่กำหนด และบันทึกผล					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๐.๒	(๒) เก็บรักษาอย่างเหมาะสม ตามชนิดของวัตถุดิบ					
๐.๒ (M)	(๓) กรณีผลิตอาหารปรับกรด ต้องมีเอกสารขั้นตอนวิธีการปรับกรด วิธีการเก็บตัวอย่าง วิธีการวัดความเป็นกรดด่างรวมทั้งมีการตรวจสอบค่าความเป็นกรดด่างของอาหารตามความถี่ที่เหมาะสม และบันทึกผล					
๐.๒ (M)	(๔) มีการปรับกรด ภายในระยะเวลาที่กำหนด และบันทึกผล					
	๓.๒.๓ การบรรจุ					
๐.๒	(๑) มีมาตรการป้องกันไม่ให้มีอาหารที่ผลิตติดค้างอยู่บริเวณตะเข็บที่จะปิดผนึก					
๐.๒	(๒) มีการควบคุมปริมาตร น้ำหนักบรรจุ และช่องว่างเหนืออาหารในบรรจุภัณฑ์ และบันทึกผล					
	๓.๒.๔ การไล่ หรือควบคุมปริมาณอากาศก่อนการปิดผนึก					
๐.๒	(๑) มีวิธีการไล่ หรือควบคุมปริมาณอากาศออกจากภาชนะบรรจุและบันทึกผล					
๐.๒	(๒) มีวิธีการควบคุมปริมาณอากาศ ที่หลงเหลือ สำหรับภาชนะบรรจุแบบอ่อนตัวหรือกึ่งอ่อนตัว และบันทึกผล					
	๓.๒.๕ การปิดผนึก					
๐.๒	(๑) มีการตรวจสอบการทำงานของเครื่องปิดผนึกอย่างสม่ำเสมอ และบันทึกผล					
๐.๒	(๒) มีการตรวจสอบความสมบูรณ์ของรอยผนึก ตำหนิของภาชนะบรรจุทุก ๓๐ นาที และเลาะตะเข็บกระป๋อง (Tear Down) ทุก ๔ ชั่วโมง และบันทึกผล					
๐.๑	(๓) การล้างทำความสะอาดบรรจุภัณฑ์ภายหลังการปิดผนึก (แล้วแต่กรณี)					
	๓.๓ การควบคุมกระบวนการฆ่าเชื้อ					
	๓.๓.๑ สำหรับอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ มีการศึกษาเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อ					
๑.๐ (M)	(๑) มีการศึกษาการทดสอบการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution)					
๑.๐ (M)	(๒) มีการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์ (Heat Penetration)					
๒.๐ (M)	(๓) มีการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๓.๓.๒ สำหรับอาหารปรับกรด มีการศึกษาเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อ					
๐.๕	(๑) มีการศึกษาอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ					
๐.๕	(๒) มีการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง					
๐.๒	๓.๓.๓ มีการเตรียมความพร้อมและตรวจสอบอุปกรณ์					
๐.๒	๓.๓.๔ มีการควบคุมอุปกรณ์ในการฆ่าเชื้อและบันทึกผล					
(M)	๓.๓.๕ การควบคุมการปฏิบัติงานสำหรับกระบวนการฆ่าเชื้อ					
๐.๒	(๑) มีวิธีการปฏิบัติงานและวิธีการไล่อากาศสำหรับแต่ละผลิตภัณฑ์ ณ บริเวณฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์					
๐.๒	(๒) มีมาตรการในการนำผลิตภัณฑ์ที่ปิดผนึกแล้วเข้าสู่กระบวนการฆ่าเชื้ออย่างรวดเร็ว					
๐.๒๕	(๓) มีการควบคุมการเข้า-ออกของผลิตภัณฑ์ระหว่างผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่ผ่านการฆ่าเชื้อกับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว					
๐.๒	(๔) มีการวัดอุณหภูมิเริ่มต้นก่อนการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ (initial temperature) และบันทึกผล					
๐.๒	(๕) มีการควบคุมเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อและไล่อากาศ					
๐.๒	(๖) มีการตรวจสอบวันเวลาในการฆ่าเชื้อ และบันทึกผล					
๐.๒	(๗) มีการทวนสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิตและการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ และบันทึกผล					
	๓.๓.๖ มาตรการดำเนินการกับผลิตภัณฑ์ในสภาวะที่เกิดการเบี่ยงเบนไปจากกำหนด (Process Deviation) ที่มีปัญหาและบันทึกผล					
๐.๒๕	(๑) มีการแยกและกักผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหา					
๐.๒๕	(๒) มีการประเมินและการตัดสินใจโดย ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน					
๐.๒๕	๓.๓.๗ มีวิธีการทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วเย็นตัวลง					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๓.๔ การบ่งชี้สถานภาพ วัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์					
๐.๒	๓.๔.๑ มีการบ่งชี้ชนิดวัตถุดิบ ส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหา					
๐.๒	๓.๔.๒ การบ่งชี้โดยการระบุรหัสผลิตภัณฑ์โดยควบคุมวันผลิต หมดอายุ รุ่นการผลิต					
	๓.๕ การควบคุมคุณภาพ					
๐.๒	๓.๕.๑ มีข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์					
๐.๑	๓.๕.๒ มีการสุ่มตัวอย่างผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการผลิตเพื่อตรวจสอบคุณภาพ และบันทึกผล					
๐.๒	๓.๕.๓ มีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์สุดท้ายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และบันทึกผล					
๐.๒	๓.๕.๔ มีการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เพื่อตรวจสอบเฝ้าระวังตนเอง ตามความถี่ที่เหมาะสมและบันทึกผล					
๐.๑	๓.๕.๕ มีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ในสภาพที่เหมาะสม					
๐.๑	๓.๕.๖ มีการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสภาพ					
	๓.๖ น้ำ น้ำแข็ง ไอน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
	๓.๖.๑ น้ำและไอน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
๐.๒๕	(๑) มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท					
๐.๒๕	(๒) มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ					
	๓.๖.๒ น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
๐.๒๕	(๑) มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำแข็ง					
๐.๒๕	(๒) มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพถูกสุขลักษณะ					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๓.๖.๓ น้ำหล่อเย็นที่ใช้สัมผัสกับบรรจุภัณฑ์					
๐.๒๕	(๑) มีการปรับคุณภาพ และฆ่าเชื้อตามความเหมาะสม มีการตรวจสอบสารฆ่าเชื้อในระหว่างการผลิตและบันทึกผล					
๐.๒๕	(๒) การนำกลับมาใช้ซ้ำ ต้องตรวจสอบคุณภาพตามวัตถุประสงค์การใช้งานและแยกจากน้ำอื่นๆ					
	๓.๗ การเรียกคืนผลิตภัณฑ์					
๐.๒	๓.๗.๑ มีเอกสารที่ระบุขั้นตอนและวิธีการเรียกคืน ซึ่งบ่งชี้ รุ่นอาหารนั้นๆ ได้อย่างรวดเร็ว พร้อมบันทึกผล					
	หัวข้อที่ ๓ คะแนนรวม =				๓๐	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๔. การทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ การบำรุงรักษา และการสอบเทียบ					
	๔.๑ การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ					
๐.๒๕	๔๑๑ ขั้นตอนวิธีการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ					
๐.๕	๔.๑.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตมีการทำความสะอาด และการฆ่าเชื้ออย่างเหมาะสมตามความจำเป็น					
๐.๕	๔.๑.๓ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตแบบระบบท่อและระบบการผลิตแบบปลอดเชื้อ มีการทำความสะอาด และการฆ่าเชื้ออย่างเหมาะสมตามความจำเป็น					
๐.๕	๔.๑.๔ มีการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมีภายหลังการล้างทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และบันทึกผล					
๐.๒๕	๔.๑.๕ มีการตรวจสอบประสิทธิภาพการล้างทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และบันทึกผล					
๐.๒๕	๔.๑.๖ มีการเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อแล้วให้เป็นสัดส่วน และอยู่ในสภาพที่เหมาะสม					
๐.๒๕	๔.๑.๗ การลำเลียงขนส่งภาชนะและอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้ว อยู่ในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกได้					
	๔๒ สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาด ฆ่าเชื้อ และหล่อลื่น					
	๔.๒.๑ ชนิดของสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ					
๐.๒๕	(๑) มีป้ายบ่งชี้หรือฉลากภาษาไทยที่ระบุชนิดของสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ					
๐.๒๕	(๒) มีข้อมูลเกี่ยวกับการใช้สารทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่ถูกต้อง					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๐.๕	๔.๒.๒ มีการเก็บสารเคมีทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการรักษาสุขลักษณะ และมีป้ายแสดงชื่อแยกเป็นสัดส่วน และมีมาตรการควบคุมการนำไปใช้ให้ปลอดภัย					
๐.๗๕	๔.๓ มีแผนการบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต และการสอบเทียบอุปกรณ์ที่จำเป็นในการผลิต อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง อย่างเหมาะสม และบันทึกผล					
๐.๗๕	๔.๔ มีการบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต อย่างเหมาะสม และบันทึกผล					
	หัวข้อที่ ๔ คะแนนรวม =				๑๐	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๕. การสุขาภิบาล					
๑	๕.๑ น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิตเป็นน้ำสะอาดมีการปรับคุณภาพ และแยกจากน้ำที่ใช้สัมผัสอาหาร					
	๕.๒ มีการจัดการขยะมูลฝอย					
๐.๒๕	(๑) มีภาชนะสำหรับใส่ขยะ พร้อมฝาปิดจำนวนเพียงพอ และตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสม					
๐.๒๕	(๒) มีวิธีการกำจัดขยะมูลฝอยที่เหมาะสม					
๐.๕	๕.๓ มีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกออกจากอาคารผลิตอย่างเหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร					
	๕.๔ ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม					
๐.๒๕	(๑) แยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง					
๐.๒๕	(๒) อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
๐.๒๕	(๓) มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
๐.๒๕	(๔) มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่เหลวหรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
	๕.๕ อ่างล้างมือบริเวณผลิต					
๐.๒๕	(๑) มีสบู่เหลวหรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง					
๐.๒๕	(๒) อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้และสะอาด					
๐.๒๕	(๓) มีจำนวนเพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน					
๐.๒๕	(๔) อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๐.๕	๕.๖ มีการควบคุมกำจัดสัตว์พาหะนำโรคที่มีประสิทธิภาพ พร้อมบันทึกผล					
๐.๕	๕.๗ ไม่มีสัตว์เลี้ยงในอาคารผลิต					
	หัวข้อที่ ๕ คะแนนรวม =				๑๐	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๖. บุคลากร และสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน					
	๖.๑ ผู้ปฏิบัติงานและบุคลากรในบริเวณการผลิต					
๐.๓	๖.๑.๑ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตอาหารไม่มีบาดแผล ไม่เป็นโรคหรือพาหะของโรค ตามที่ระบุในกฎกระทรวง					
๐.๓	๖.๑.๒ มีการตรวจสุขภาพประจำปี					
๐.๓	๖.๑.๓ แต่งกายสะอาด เล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่สวมใส่เครื่องประดับ					
๐.๓	๖.๑.๔ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงานและหลังสัมผัสสิ่งปนเปื้อน					
๐.๒	๖.๑.๕ สวมถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์ และสะอาด หรือกรณีไม่สวมถุงมือต้องมีมาตรการดูแลความสะอาดและฆ่าเชื้อมือก่อนการปฏิบัติงาน					
๐.๒	๖.๑.๖ สวมหมวก ตาข่ายหรือผ้าคลุมผม ผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปาก ขณะปฏิบัติงาน(ตามความเหมาะสม)					
๐.๓	๖.๑.๗ มีมาตรการจัดการรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิตอย่างเหมาะสม					
๐.๓	๖.๑.๘ ไม่บริโภคอาหาร สูบบุหรี่ ในขณะปฏิบัติงาน หรือมีพฤติกรรมขณะปฏิบัติงานที่น่ารังเกียจอื่นๆ					
๐.๓	๖.๑.๙ มีการฝึกอบรมด้านสุขลักษณะทั่วไปและความรู้ในการผลิตตามความเหมาะสม					
	๖.๒ ผู้ควบคุมการผลิต(retort supervisor) ต้องมีความรู้ ความสามารถ และคุณสมบัติ ตามที่กำหนดในบัญชีแนบท้าย ๓					
๐.๔(M)	๖.๒.๑ ผ่านการฝึกอบรม					
๐.๔	๖.๒.๒ มีประสบการณ์การทำงาน					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
M	๖.๓ ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) ต้องมีความรู้ ความสามารถ และคุณสมบัติตามที่กำหนดในบัญชีแนบท้าย ๓					
๐.๔	๖.๓.๑ จบการศึกษาขั้นต่ำระดับปริญญาตรีด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง					
๐.๔	๖.๓.๒ ผ่านการฝึกอบรม					
๐.๔	๖.๓.๓ มีประสบการณ์การทำงานต่อเนื่อง					
๐.๕	๖.๔ มีข้อกำหนดด้านสุขลักษณะหรือมาตรการสำหรับผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิต อย่างน้อยในข้อ ๖.๑.๓ – ๖.๑.๘					
	หัวข้อที่ ๖ คะแนนรวม =				๑๐	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๗. บันทึกและรายงานผล					
	๗.๑ รายการบันทึกต่าง ๆ ดังต่อไปนี้					
	๗.๑.๑ การตรวจวิเคราะห์และการควบคุมกระบวนการผลิต อย่างน้อยดังนี้					
๐.๑	(๑) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพวัตถุดิบ และส่วนผสม					
๐.๑	(๒) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพบรรจุภัณฑ์					
๐.๑	(๓) ผลการควบคุม การปรุงผสมให้เป็นไปตามสูตรส่วนประกอบที่กำหนด					
๐.๑	(๔) ผลการควบคุมค่าความเป็นกรดด่าง (แล้วแต่กรณี)					
๐.๑	(๕) ผลการควบคุมปริมาตร น้ำหนักบรรจุ และช่องว่างเหนืออาหารในภาชนะบรรจุ					
๐.๑	(๖) ผลการควบคุมปริมาณอากาศที่หลงเหลือ สำหรับภาชนะบรรจุแบบอ่อนตัวหรือกึ่งอ่อนตัว					
๐.๑	(๗) ผลการตรวจสอบการทำงานของเครื่องปิดผนึก					
๐.๒	(๘) ผลการตรวจสอบความสมบูรณ์ของรอยผนึก					
๐.๑	(๙) ผลการเตรียมความพร้อมอุปกรณ์เครื่องมือก่อนการฆ่าเชื้อ					
๐.๑	(๑๐) ผลการตรวจวัดอุณหภูมิเริ่มต้นของอาหารก่อนการฆ่าเชื้อ					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๐.๑	(๑๑) ผลการควบคุมอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในกระบวนการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์					
๐.๒๕	(๑๒) ผลการปรับคุณภาพน้ำ และปริมาณคลอรีนหลงเหลือในน้ำหล่อเย็นรวมถึงผลการตรวจวิเคราะห์น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต					
๐.๒๕	(๑๓) ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์สุดท้าย (ด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์)					
๐.๕	(๑๔) ผลการดำเนินการ กรณีที่มีสภาวะที่เกิดการเบี่ยงเบนไปจากข้อกำหนด รวมถึงบันทึกการแก้ไขปัญหา และบันทึกการประเมินและการตัดสินใจสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้คุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท					
๐.๑	(๑๕) ผลการดำเนินการกับผลิตภัณฑ์ที่เรียกคืน					
	๗.๑.๒ การตรวจสอบการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ การบำรุงรักษา และการสุขาภิบาล					
๐.๒	(๑) ผลการตรวจสอบประสิทธิภาพของการทำความสะอาด ฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์ การตกค้างของสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดบรรจุภัณฑ์					
๐.๑	(๒) ผลการตรวจสอบประสิทธิภาพของการทำความสะอาด ฆ่าเชื้อเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต					
๐.๒	(๓) ผลการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อเครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต					
๐.๑	(๔) ผลการตรวจสอบสภาพ และบำรุงรักษาของเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต					
๐.๑	(๕) ผลการตรวจสอบชนิดและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารเคมีทำความสะอาด และฆ่าเชื้อ					
๐.๑	(๖) การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค					
	๗.๒ รายงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิต อย่างน้อยดังต่อไปนี้					
๐.๓	(๑) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพวัตถุดิบส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์					
๐.๓	(๒) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำ ไอน้ำ และน้ำแข็ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ที่เกี่ยวข้อง					
๐.๖	(๓) ผลการศึกษาการทดสอบการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ และการศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร					

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๐.๔	(๔) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์สุดท้าย					
๐.๔	(๕) ผลการสอบเทียบอุปกรณ์ที่ใช้วัดอุณหภูมิ นาฬิกา เครื่องชั่ง ตวง วัด ที่ใช้ในการผลิต					
๐.๑	(๖) ผลการตรวจสุขภาพประจำปีผู้ปฏิบัติงาน					
๐.๑	(๗) ประวัติหรือรายงานการฝึกอบรมของผู้ปฏิบัติงาน					
๐.๒	๗.๓ การเก็บรักษาบันทึก อย่างน้อย ๓ ปี					
	หัวข้อที่ ๗ คะแนนรวม =				๑๐	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =					คะแนน (.....%)

สรุปผลการตรวจ

๑. คะแนนรวม (ทุกหัวข้อ) = ๑๐๐ คะแนน

คะแนนที่ได้รวม (ทุกหัวข้อ) = ... คะแนน (.....%)

๒. ❍ ผ่านเกณฑ์

❍ ไม่ผ่านเกณฑ์ในหัวข้อต่อไปนี้

❍ หัวข้อที่ ๑ ❍ หัวข้อที่ ๒ ❍ หัวข้อที่ ๓ ❍ หัวข้อที่ ๔

❍ หัวข้อที่ ๕ ❍ หัวข้อที่ ๖ ❍ หัวข้อที่ ๗

❍ พบข้อบกพร่องรุนแรงเรื่อง เครื่องฆ่าเชื้อมีอุปกรณ์ที่จำเป็น ถูกต้อง ครบถ้วน และสามารถใช้งานได้ดี โดยจัดแบ่งเครื่องมือ และอุปกรณ์การผลิตเฉพาะประเภทอาหาร (ข้อ ๒.๓.๑๖)

❍ พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง กรณีผลิตอาหารปรับกรด มีเอกสารขั้นตอนวิธีการปรับกรด วิธีการเก็บตัวอย่าง วิธีการวัดความเป็นกรดด่างรวมทั้งมีการตรวจสอบค่าความเป็นกรดด่างของอาหารตามความถี่ที่เหมาะสม และบันทึกผล (ข้อ ๓.๒.๒(๓))

❍ พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง การปรับกรด ภายในระยะเวลาที่กำหนด และบันทึกผล (ข้อ ๓.๒.๒(๔))

❍ พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง การศึกษาการทดสอบการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution) (ข้อ ๓.๓.๑(๑))

❍ พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง การศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์ (Heat Penetration) (ข้อ ๓.๓.๑(๒))

❍ พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง (ข้อ ๓.๓.๑(๓))

❍ พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง การควบคุมการปฏิบัติงานสำหรับกระบวนการฆ่าเชื้อ (ข้อ ๓.๓.๔)

❍ พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง ผู้ควบคุมการผลิต(retort supervisor) ผ่านการฝึกอบรม (ข้อ ๖.๒.๑)

❍ พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (process authority) มีความรู้ ความสามารถ และคุณสมบัติตามที่กำหนดในบัญชีแนบท้าย ๑ (ข้อ ๖.๓)

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

❍ พบข้อบกพร่องอื่นๆ ได้แก่

.....

.....

.....

๓. สรุปผลการประเมิน

สรุปภาพรวมผลการประเมิน.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

การปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง รวมถึงการแสดง/อ้างอิงถึงใบรับรอง การรับรอง เครื่องหมายรับรอง และเครื่องหมายรับรองระบบงาน (ถ้ามี)

.....

.....

.....

.....

การดำเนินการกับข้อบกพร่องที่เกิดจากการตรวจประเมินครั้งก่อน (ถ้ามี)

.....

.....

.....

.....

จุดแข็ง .....

.....

.....

.....

.....

ข้อสังเกตและโอกาสในการปรับปรุง.....

.....

.....

.....

.....

(ลงชื่อ) ..... (.....) ผู้ขออนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน

ความเห็นคณะผู้ตรวจประเมิน

❍ เห็นควรเสนอให้การรับรอง (อนุญาต)/คงไว้/ต่ออายุการรับรอง (ใบอนุญาต)

❍ อื่นๆ (ระบุ).....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

๔. ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่ในครั้งนี้ มิได้ทำให้ทรัพย์สินของผู้ขออนุญาต/รับอนุญาตสูญหายหรือเสียหายแต่ประการใด อ่านให้ฟังและรับรองว่าถูกต้องจึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าเจ้าหน้าที่ท้ายบันทึก

<u>หมายเหตุ</u> คาดว่าจะส่งข้อแก้ไขให้กับเจ้าหน้าที่ได้ภายในวันที่.....

(ลงชื่อ) ..... ผู้อนุญาต / ผู้รับอนุญาต / ผู้แทน (.....)

(ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ) ..... พนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงชื่อ) .....พนักงานเจ้าหน้าที่ (ลงชื่อ) ..... พนักงานเจ้าหน้าที่

บัญชีหมายเลข ๕

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

หลักเกณฑ์การพิจารณาผลการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

---

๑. ระดับการตัดสินใจในการให้คะแนน มี ๓ ระดับ ดังนี้

ระดับ	นิยาม	คะแนนประเมิน
ดี	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ...) พ.ศ. .... เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด	๒
พอใช้	เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ...) พ.ศ. ....เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด แต่ยังพบข้อบกพร่องซึ่งยอมรับได้ เนื่องจากมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร หรือข้อบกพร่องนั้นไม่มีผลต่อความปลอดภัยโดยตรงกับอาหารที่ผลิต	๑
ปรับปรุง	ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ...) พ.ศ. .... เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด	๐

๒. การคำนวณคะแนน

๒.๑ วิธีการคำนวณคะแนนในแต่ละหัวข้อมีสูตรดังนี้

คะแนนที่ได้ = น้ำหนักคะแนนในแต่ละข้อxคะแนนที่ประเมินได้

ร้อยละของคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ = $\frac{\text{คะแนนที่ได้รวม} \times ๑๐๐}{\text{คะแนนรวมในแต่ละหัวข้อ}}$

๒.๒ ข้อที่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตาม สำหรับสถานที่อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดหรือการคิดคะแนนกรณีไม่มีการดำเนินการในบางข้อ เช่น ไม่มีการลวกวัตถุดิบก่อนการบรรจุ หรือการปรุงผสม จึงไม่ต้องพิจารณาให้คะแนนสำหรับข้อนั้น แล้วนำผลคูณที่ได้หักจากคะแนนรวมเดิมของหัวข้อนั้นๆ ผลลัพธ์ที่ได้คือคะแนนรวมที่ใช้ในการคิดคะแนนของหัวข้อนั้น

๒.๓ ช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจ (Checklist) มีไว้เพื่อให้ผู้ทำการตรวจประเมินสามารถลงข้อมูลและลักษณะของสิ่งที่สังเกตเห็นตามนั้น โดยเฉพาะข้อมูลหรือสิ่งที่เห็นว่า “พอใช้” และ “ปรับปรุง” ให้หมายเหตุว่าทำไมถึงได้ระดับคะแนนตามนั้น และเมื่อตรวจครบทั้ง ๗ หัวข้อแล้ว ช่องหมายเหตุจะช่วยเตือนและช่วยในการให้ระดับคะแนนได้อย่างเป็นธรรม รวมทั้งจะเป็นข้อมูลในการตรวจติดตามครั้งต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถนำข้อมูลในช่องหมายเหตุมาใช้ในการให้คะแนน หรือข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการ หรือแสดงความชื่นชมแก่สถานประกอบการ ซึ่งจะสร้างความรู้สึกเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ให้คำแนะนำและปรึกษามากกว่าเป็นเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบ เพื่อดำเนินการตามกฎหมาย

ตัวอย่างการคำนวณ

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๓. การควบคุมกระบวนการผลิต					
	๓.๑ การรับวัตถุดิบ ส่วนผสมในการผลิต และบรรจุภัณฑ์					
	๓.๑.๑ วัตถุดิบ และส่วนผสมในการผลิตอาหาร					
๐.๑	(๑) มีเอกสารข้อกำหนดในการคัดเลือกวัตถุดิบ และส่วนผสมที่ใช้ในการผลิต	/			(๒ x ๐.๑) = ๐.๒	
๐.๒	(๒) มีการควบคุม คัดเลือกด้านคุณภาพและความปลอดภัย เป็นไปตามข้อกำหนด	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๑	(๓) มีการล้างทำความสะอาดอย่างเหมาะสมในบางประเภทที่จำเป็น	/			(๒ x ๐.๑) = ๐.๒	
๐.๒	(๔) มีการเก็บรักษาและการนำไปใช้อย่างเหมาะสม (ระบบ FIFO)		/		(๑ x ๐.๒) = ๐.๒	
๐.๒	(๕) มีการขนย้ายวัตถุดิบ ส่วนผสม ในลักษณะที่ไม่เกิดการปนเปื้อน และการเสื่อมสภาพ		/		(๑ x ๐.๒) = ๐.๒	
๐.๒	(๖) มีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพและบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
	๓.๑.๒ บรรจุภัณฑ์					
๐.๒	(๑) ทำจากวัสดุที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วย เรื่อง ภาชนะบรรจุ	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๑	(๒) มีการตรวจสอบสภาพก่อนนำไปใช้บรรจุ และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๑) = ๐.๒	
๐.๑	(๓) เก็บรักษาโดยไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน และการนำไปใช้อย่างเหมาะสม (FIFO)		/		(๑ x ๐.๑) = ๐.๑	
๐.๑	(๔) มีการทำความสะอาด ฆ่าเชื้อภาชนะบรรจุ และบันทึกผล (แล้วแต่กรณี)	/			(๒ x ๐.๑) = ๐.๒	
๐.๑	(๕) ใช้เพื่อการบรรจุผลิตภัณฑ์เท่านั้น	/			(๒ x ๐.๑) = ๐.๒	
๐.๑	(๖) การเคลื่อนย้ายบรรจุภัณฑ์ต้องไม่เกิดความเสียหายและปนเปื้อน		/		(๑ x ๐.๑) = ๐.๑	

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๓.๒ การควบคุมก่อนกระบวนการฆ่าเชื้อ					
๐.๑	๓.๒.๑ การลวกวัตถุดิบก่อนการบรรจุ (แล้วแต่กรณี)	-	-	-	-	ไม่มีการลวกวัตถุดิบก่อนการบรรจุ
	๓.๒.๒ การปรุงผสม (แล้วแต่กรณี)					
๐.๒	(๑) การควบคุม ตรวจสอบอัตราส่วนการปรุงผสม ให้เป็นไปตามที่กำหนด และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒	(๒) เก็บรักษาอย่าง เหมาะสม		/		(๑ x ๐.๒) = ๐.๒	
๐.๒ (M)	(๓) กรณีผลิตอาหารปรับกรด ต้องมีเอกสารขั้นตอนวิธีการปรับกรด วิธีการเก็บตัวอย่าง วิธีการวัดความเป็นกรดด่างรวมทั้งมีการตรวจสอบค่าความเป็นกรดด่างของอาหารตามความถี่ที่เหมาะสม และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒ (M)	(๔) มีการปรับกรด ภายในระยะเวลาที่กำหนด และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
	๓.๒.๓ การบรรจุ					
๐.๒	(๑) มีมาตรการป้องกันไม่ให้มีอาหารที่ผลิตติดค้างอยู่บริเวณตะเข็บที่จะปิดผนึก		/		(๑ x ๐.๒) = ๐.๒	
๐.๒	(๒) มีการควบคุมปริมาตรน้ำหนักบรรจุ และช่องว่างเหนืออาหารในบรรจุภัณฑ์ และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
	๓.๒.๔ วิธีการไล่ หรือควบคุมปริมาณอากาศ และบันทึกผล					
๐.๒	(๑) วิธีการไล่ หรือควบคุมปริมาณอากาศออกจากภาชนะบรรจุ	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒	(๒) มีวิธีการควบคุมปริมาณอากาศ ที่หลงเหลือ สำหรับภาชนะบรรจุแบบอ่อนตัวหรือกึ่งอ่อนตัว และบันทึกผล	-	-	-	-	ไม่มีการใช้ภาชนะบรรจุแบบอ่อนตัวหรือกึ่งอ่อนตัว

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๓.๒.๕ การปิดผนึก					
๐.๒	(๑) มีการตรวจสอบการทำงานของเครื่องปิดผนึกอย่างสม่ำเสมอ และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒	(๒) มีการตรวจสอบความสมบูรณ์ของรอยผนึก ตำหนิของภาชนะบรรจุ และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๑	(๓) การล้างทำความสะอาดบรรจุภัณฑ์ภายหลังการปิดผนึก (แล้วแต่กรณี)	/			(๒ x ๐.๑) = ๐.๒	
	๓.๓ การควบคุมกระบวนการฆ่าเชื้อ					
	๓.๓.๑ สำหรับอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ มีการศึกษาเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อ	-	-	-	-	กระบวนการผลิตให้การปรับสภาพความเป็นกรด
๑.๐ (M)	(๑) มีการศึกษาการทดสอบการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution)	-	-	-	-	
๑.๐ (M)	(๒) มีการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์ (Heat Penetration)	-	-	-	-	
๒.๐ (M)	(๓) มีการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง	-	-	-	-	
	๓.๓.๒ สำหรับอาหารปรับกรด มีการศึกษาเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อ					
๐.๕	(๑) มีการศึกษาอุณหภูมิและเวลาในการฆ่าเชื้อ	/			(๒ x ๐.๕) = ๑.๐	
๐.๕	(๒) มีการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อ ภายใต้ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง	/			(๒ x ๐.๕) = ๑.๐	
	๓.๓.๓ มีการเตรียมความพร้อมอุปกรณ์เครื่องมือก่อนการฆ่าเชื้อ และการควบคุมอุปกรณ์ในกระบวนการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์					
๐.๒	(๑) มีการเตรียมความพร้อมอุปกรณ์เครื่องมือก่อนการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒	(๒) มีการควบคุมอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในกระบวนการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
(M)	๓.๓.๔ การควบคุมการปฏิบัติงานสำหรับกระบวนการฆ่าเชื้อ					
๐.๒	(๑) มีวิธีการปฏิบัติงาน และวิธีการไล่อากาศสำหรับแต่ละผลิตภัณฑ์ ณ บริเวณฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒	(๒) มีมาตรการในการนำผลิตภัณฑ์ที่ปิดผนึกแล้วเข้าสู่กระบวนการฆ่าเชื้ออย่างรวดเร็ว	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒๕	(๓) มีการควบคุมการเข้า-ออกของผลิตภัณฑ์ระหว่างผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่ผ่านการฆ่าเชื้อกับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว		/		(๑ x ๐.๒๕) = ๐.๒๕	
๐.๒	(๔) มีการวัดอุณหภูมิเริ่มต้นก่อนการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ (Initial Temperature) และบันทึกผล		/		(๑ x ๐.๒) = ๐.๒	
๐.๒	(๕) มีการควบคุมเวลาที่ใช้ในการฆ่าเชื้อและไล่อากาศ	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒	(๖) มีการตรวจสอบวันเวลาในการฆ่าเชื้อ และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒	(๗) มีการทวนสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิตและการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ และบันทึกผล		/		(๑ x ๐.๒) = ๐.๒	
	๓.๓.๕ มีมาตรการดำเนินการกับผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหาและบันทึกผล					
๐.๒๕	(๑) มีการแยกและกักผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหา		/		(๑ x ๐.๒๕) = ๐.๒๕	
๐.๒๕	(๒) มีการประเมินและการตัดสินใจโดยผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน		/		(๑ x ๐.๒๕) = ๐.๒๕	
๐.๒๕	๓.๓.๖ มีวิธีการทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วเย็นตัวลง		/		(๑ x ๐.๒๕) = ๐.๒๕	
	๓.๔ มีการบ่งชี้สถานภาพวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์					
๐.๒	๓.๔.๑ การบ่งชี้ชนิดวัตถุดิบ ส่วนผสม และบรรจุภัณฑ์	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
๐.๒	๓.๔.๒ การบ่งชี้โดยการระบุรหัสผลิตภัณฑ์	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
	๓.๕ การควบคุมคุณภาพ					
๐.๒	๓.๕.๑ มีข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์		/		(๑ x ๐.๒) = ๐.๒	
๐.๑	๓.๕.๒ มีการสุ่มตัวอย่างผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการผลิตเพื่อตรวจสอบคุณภาพ และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๑) = ๐.๒	
๐.๒	๓.๕.๓ มีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์สุดท้าย และบันทึกผล	/			(๒ x ๐.๒) = ๐.๔	
๐.๒	๓.๕.๔ มีการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เพื่อตรวจสอบเฝ้าระวังตนเอง ตามความถี่ที่เหมาะสมและบันทึกผล		/		(๑ x ๐.๒) = ๐.๒	
๐.๑	๓.๕.๕ มีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ในสภาพที่เหมาะสม	/			(๒ x ๐.๑) = ๐.๒	
๐.๑	๓.๕.๖ มีการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสภาพ	/			(๒ x ๐.๑) = ๐.๒	
	๓.๖ น้ำ น้ำแข็ง ไอน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
	๓.๖.๑ น้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
๐.๒๕	(๑) มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข	/			(๒ x ๐.๒๕) = ๐.๕	
๐.๒๕	(๒) มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ	/			(๒ x ๐.๒๕) = ๐.๕	
	๓.๖.๒ ไอน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
๐.๒๕	(๑) มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวง สาธารณสุข	/			(๒ x ๐.๒๕) = ๐.๕	
๐.๒๕	(๒) มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพถูกสุขลักษณะ	/			(๒ x ๐.๒๕) = ๐.๕	

น้ำหนัก	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ดี ๒	พอใช้ ๑	ปรับปรุง ๐	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
	๓.๖.๓ น้ำแข็งที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการผลิต					
๐.๒๕	(๑) มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข	/			(๒ x ๐.๒๕) = ๐.๕	
๐.๒๕	(๒) มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพถูกสุขลักษณะ		/		(๑ x ๐.๒๕) = ๐.๒๕	
	๓.๖.๔ น้ำหล่อเย็นที่ใช้สัมผัสกับบรรจุภัณฑ์					
๐.๒๕	(๑) มีการปรับคุณภาพ และฆ่าเชื้อตามความเหมาะสม มีการตรวจสอบและบันทึกผล		/		(๑ x ๐.๒๕) = ๐.๒๕	
๐.๒๕	(๒) การนำกลับมาใช้ซ้ำ		/		(๑ x ๐.๒๕) = ๐.๒๕	
๐.๒	๓.๗ การเรียกคืนผลิตภัณฑ์		/		(๑ x ๐.๒) = ๐.๒	
	หัวข้อที่ ๓ คะแนนรวม =				๓๐-๘.๖ = ๒๑.๔	คะแนน
	คะแนนที่ได้รวม =				๑๗.๔๕	คะแนน (๘๑.๕๔%)

** ร้อยละคะแนนที่ได้ในแต่ละหัวข้อ = (๑๗.๔๕ x ๑๐๐)/๒๑.๔ = ๘๑.๕๔ %

๓. ข้อบกพร่องที่รุนแรง (Major defect) หมายถึง ข้อบกพร่องที่เป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้เกิดการปนเปื้อน ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ได้แก่

๓.๑ เครื่องฆ่าเชื้อมีอุปกรณ์ที่จำเป็น ไม่ถูกต้อง ไม่ครบถ้วน และไม่สามารถใช้งานได้ดี โดยไม่มีการจัดแบ่งเครื่องมือ และอุปกรณ์การผลิตเฉพาะประเภทอาหาร ตามข้อ ๒.๓.๑๖

๓.๒ กรณีผลิตอาหารชนิดที่ปรับกรด ไม่มีเอกสารขั้นตอนวิธีการปรับกรด วิธีการเก็บตัวอย่าง วิธีการวัดความเป็นกรดด่างรวมทั้งมีการตรวจสอบค่าความเป็นกรดด่างของอาหารตามความถี่ที่เหมาะสม และบันทึกผล ตามข้อ ๓.๒.๒(๓)

๓.๓ ไม่มีการปรับกรด ภายในระยะเวลาที่กำหนด และบันทึกผล ตามข้อ ๓.๒.๒(๔)

๓.๔ ไม่มีการศึกษาการทดสอบการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ (Temperature Distribution) ตามข้อ ๓.๓.๑(๑)

๓.๕ ไม่มีการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนในผลิตภัณฑ์ (Heat Penetration) ตามข้อ ๓.๓.๑(๒)

๓.๖ ไม่มีการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อภายใต้ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง ตามข้อ ๓.๓.๑(๓)

๓.๗ การควบคุมการปฏิบัติงานสำหรับกระบวนการฆ่าเชื้อไม่เหมาะสม ตามข้อ ๓.๓.๔

๓.๘ ผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisor) ไม่ผ่านการฝึกอบรม ตามข้อ ๖.๒.๑

๓.๙ ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) ไม่มีความรู้ความสามารถ และคุณสมบัติตามที่กำหนดในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศ ตามข้อ ๖.๓

๓.๑๐ ข้อบกพร่องอื่นๆที่คณะเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินแล้วว่าเป็นความเสี่ยง ซึ่งอาจทำให้อาหารเกิดความไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค

๔. การยอมรับผลการตรวจว่าผ่านการประเมิน ต้องมีคะแนนที่ได้รวมแต่ละหัวข้อไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ และต้องไม่พบข้อบกพร่องที่รุนแรง จึงผ่านเกณฑ์ตามกฎหมาย

แก้คำผิด

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ซึ่งประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป

เล่ม ๑๓๐ ตอนพิเศษ ๒๔ ง วันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๖

บัญชีหมายเลข ๔ หน้า ๑ คำว่า “ตส.๑๑(๕๕)” ให้แก้เป็น “ตส.๑๑(๕๖)”

หน้า ๑๖ จาก “❍ พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง การควบคุมการปฏิบัติงานสำหรับกระบวนการฆ่าเชื้อ (ข้อ ๓.๓.๔)” ให้แก้เป็น “❍ พบข้อบกพร่องรุนแรง เรื่อง การควบคุมการปฏิบัติงานสำหรับกระบวนการฆ่าเชื้อ (ข้อ ๓.๓.๕)”

บัญชีหมายเลข ๕ หน้า ๑ คำว่า “ตส.๑๒(๕๕)” ให้แก้เป็น “ตส.๑๒(๕๖)” และข้อความในตาราง จากคำว่า “(ฉบับที่ . . .) พ.ศ. . . . .” ให้แก้เป็น “(ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖”

หน้า ๘ บรรทัดที่ ๒ จาก “ข้อ ๓.๗ การควบคุมการปฏิบัติงานสำหรับกระบวนการฆ่าเชื้อไม่เหมาะสม ตามข้อ ๓.๓.๔” ให้แก้เป็น “ข้อ ๓.๗ การควบคุมการปฏิบัติงานสำหรับกระบวนการฆ่าเชื้อไม่เหมาะสม ตามข้อ ๓.๓.๕”

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง นมโค

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง นมโค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง นมโค ลงวันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๒) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง นมโค (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗

ข้อ ๒ ให้นมโคเป็นอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“นมโค” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากน้ำนมโคดิบ ได้แก่ น้ำนมโคสด น้ำนมโค นมผง นมข้น นมคืนรูป นมแปลงไขมัน

“น้ำนมโคดิบ” หมายความว่า น้ำนมที่รีดได้จากแม่โค และไม่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

“น้ำนมโคสด” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำน้ำนมโคดิบมาผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๘๐ องศาเซลเซียส มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓.๒ ของน้ำหนัก และมิได้เติมหรือแยกซึ่งวัตถุอื่นใด เว้นแต่การแยกมันเนยออกเท่านั้น

“น้ำนมโค” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำน้ำนมโคดิบมาผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อที่ไม่เข้าลักษณะเป็นน้ำนมโคสด และมิได้แยกหรือเติมเข้าไปซึ่งวัตถุอื่นใด เว้นแต่การแยกหรือเติมมันเนยหรือปรับปริมาณเนื้อนมด้วยนมผงไม่เกินร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก

“นมผง” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำน้ำนมโคดิบที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อที่ระเหยน้ำออกด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ จนเป็นผง และอาจมีการเติมวัตถุอื่นใดที่เป็นองค์ประกอบของนมอีกด้วยก็ได้

“นมข้น” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำน้ำนมโคดิบมาระเหยเอาน้ำบางส่วนออก และอาจเติมน้ำตาลหรือวัตถุอื่นใดที่เป็นองค์ประกอบของนมอีกด้วยก็ได้

"นมคืนรูป" หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำองค์ประกอบของน้ำนมโคติบมาผสมกัน ให้มีลักษณะเช่นเดียวกับน้ำนมโคสด น้ำนมโค หรือนมข้น และอาจเติมน้ำนมโคติบหรือวัตถุอื่นใดที่เป็นองค์ประกอบของนมอีกด้วยก็ได้

"นมแปลงไขมัน" หมายความว่า น้ำนมโคสด น้ำนมโค นมผง นมข้น หรือ นมคืนรูปที่ใช้ไขมันอื่นบางส่วนหรือทั้งหมดแทนมันเนยที่มีอยู่

ข้อ ๔ นมโคมี ๖ ประเภท ได้แก่

(๑) น้ำนมโคสด

(๒) น้ำนมโค มี ๓ ชนิด ได้แก่

(๒.๑) น้ำนมโคชนิดเต็มมันเนย

(๒.๒) น้ำนมโคชนิดพร่องมันเนย

(๒.๓) น้ำนมโคชนิดขาดมันเนย

(๓) นมผง มี ๓ ชนิด ได้แก่

(๓.๑) นมผงชนิดเต็มมันเนย

(๓.๒) นมผงชนิดพร่องมันเนย

(๓.๓) นมผงชนิดขาดมันเนย

(๔) นมข้น มี ๖ ชนิด ได้แก่

(๔.๑) นมข้นไม่หวานชนิดเต็มมันเนย

(๔.๒) นมข้นหวานชนิดเต็มมันเนย

(๔.๓) นมข้นไม่หวานชนิดพร่องมันเนย

(๔.๔) นมข้นหวานชนิดพร่องมันเนย

(๔.๕) นมข้นไม่หวานชนิดขาดมันเนย

(๔.๖) นมข้นหวานชนิดขาดมันเนย

(๕) นมคืนรูป มี ๙ ชนิด ได้แก่

(๕.๑) นมคืนรูปชนิดเต็มมันเนย

(๕.๒) นมคืนรูปชนิดพร่องมันเนย

(๕.๓) นมคืนรูปชนิดขาดมันเนย

(๕.๔) นมข้นคืนรูปไม่หวานชนิดเต็มมันเนย

(๕.๕) นมข้นคืนรูปหวานชนิดเต็มมันเนย

(๕.๖) นมข้นคืนรูปไม่หวานชนิดพร่องมันเนย

(๕.๗) นมข้นคืนรูปหวานชนิดพร่องมันเนย

(๕.๘) นมข้นคืนรูปไม่หวานชนิดขาดมันเนย

(๕.๙) นมข้นคืนรูปหวานชนิดขาดมันเนย

(๖) นมแปลงไขมัน มี ๘ ชนิด ได้แก่

(๖.๑) นมแปลงไขมันชนิดเต็มไขมัน

(๖.๒) นมแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน

(๖.๓) นมผงแปลงไขมันชนิดเต็มไขมัน

(๖.๔) นมผงแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน

(๖.๕) นมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดเต็มไขมัน

(๖.๖) นมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดพร่องไขมัน

(๖.๗) นมข้นแปลงไขมันหวานชนิดเต็มไขมัน

(๖.๘) นมข้นแปลงไขมันหวานชนิดพร่องไขมัน

ข้อ ๕ นมโคตามข้อ ๔ (๓) ข้อ ๔ (๔) ข้อ ๔ (๕) และ ข้อ ๔ (๖) อาจมีการเติมสารอาหารอื่น เพื่อเพิ่มชนิดและปริมาณสารอาหารนอกเหนือจากที่กำหนดในประกาศนี้ได้ โดยปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การเติมสารอาหารของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๖ กรรมวิธีฆ่าเชื้อน้ำนมโคสด หรือน้ำนมโค ต้องเป็นกรรมวิธีฆ่าเชื้ออย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

(๑) พาสเจอร์ไรส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์ ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ฟอสฟาเทส โดยใช้อุณหภูมิและเวลาอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑.๑) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๖๓ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า หรือ

(๑.๒) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๗๒ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๑๕ วินาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า หรือ

(๑.๓) อุณหภูมิและเวลาที่ให้ผลในการฆ่าเชื้อได้เทียบเท่ากับ (๑.๑) และ (๑.๒) แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า

(๒) สเตอริไลส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อน้ำนมโคที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส โดยใช้เวลาที่เหมาะสม ทั้งนี้จะต้องผ่านกรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วย

(๓) ยู เอช ที หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๑๓๓ องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า ๑ วินาที แล้วบรรจุในภาชนะและในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ ทั้งนี้ จะต้องผ่านกรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วย

(๔) กรรมวิธีอย่างอื่นที่มีมาตรฐานเทียบเท่ากรรมวิธีตาม (๑) (๒) หรือ (๓) โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๗ น้ำนมโคสดหรือน้ำนมโค ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องปราศจากเชื้อโรคอันอาจจะติดต่อคนได้ เช่น เชื้อที่ทำให้เกิดวัณโรค เชื้อที่ทำให้เกิดโรคแท้งติดต่อ เป็นต้น

(๒) ไม่มีน้ำนมเหลืองเจือปน

(๓) มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของ น้ำนมโคสด หรือน้ำนมโคชนิดนั้น

(๔) มีลักษณะเหลวเป็นเนื้อเดียวกัน

(๕) ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น

(๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๗) ไม่มีวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๘) มีโปรตีนนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒.๘ ของน้ำหนัก

(๙) มีเนื้อนมไม่รวมมันเนยและมันเนย ดังนี้

(๙.๑) เนื้อนมไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๒๕ ของน้ำหนัก และมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓.๒ ของน้ำหนัก สำหรับน้ำนมโคสดและน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนย

(๙.๒) เนื้อนมไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๕ ของน้ำหนัก และมันเนยมากกว่าร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๓.๒ ของน้ำหนัก สำหรับน้ำนมโคชนิดพร่องมันเนย

(๙.๓) เนื้อนมไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๘ ของน้ำหนัก และมันเนยไม่เกินร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก สำหรับน้ำนมโคชนิดขาดมันเนย

(๑๐) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๑๑) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) ในน้ำนมโคสดหรือน้ำนมโค ๐.๑ มิลลิลิตร

(๑๒) ตรวจพบแบคทีเรียในน้ำนมโคสดหรือน้ำนมโคพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตร ได้ไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ณ แหล่งผลิต และไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ ตลอดระยะเวลาเมื่อออกจากแหล่งผลิตจนถึงวันหมดอายุการบริโภคที่ระบุบนฉลาก

(๑๓) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มได้ไม่เกิน ๑๐๐ ในน้ำนมโคสดหรือน้ำนมโคพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตร ณ แหล่งผลิต

(๑๔) ตรวจไม่พบแบคทีเรียในน้ำนมโคสเตอริไลส์และน้ำนมโค ยู เอช ที ๐.๑ มิลลิลิตร

ข้อ ๘ น้ำนมโคสดหรือน้ำนมโคพาสเจอร์ไรส์ ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๘ องศาเซลเซียส ตลอดระยะเวลาหลังบรรจุจนถึงผู้บริโภค และระยะเวลาการบริโภคต้องไม่เกิน ๑๐ วัน นับจากวันที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย

กรณีที่จะแสดงระยะเวลาการบริโภคเกินกว่าที่กำหนดตามวรรคหนึ่ง ต้องมีมาตรการในการควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานผลิตภัณฑ์ตลอดระยะเวลาตั้งแต่การผลิต การบรรจุ การจำหน่าย จนถึงผู้บริโภคเป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ

ข้อ ๙ น้ำนมโคสเตอริไรส์ และน้ำนมโค ยูเอช ที ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิปกติในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๕ วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะก่อนออกจำหน่าย เพื่อตรวจสอบว่ายังคงมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนด และไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่ทำขึ้น

ข้อ ๑๐ นมผงต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของนมผงชนิดนั้น

(๒) มีลักษณะเป็นผงไม่เกาะเป็นก้อน

(๓) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๔) ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น

(๕) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๖) ไม่มีวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๗) มีโปรตีนนมในเนื้อนมไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๔ ของน้ำหนัก

(๘) มีมันเนย ดังนี้

(๘.๑) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๖ ของน้ำหนัก สำหรับนมผงชนิดเต็มมันเนย

(๘.๒) มากกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๒๖ ของน้ำหนัก สำหรับนมผงชนิดพร่องมันเนย

(๘.๓) ไม่เกินร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมผงชนิดขาดมันเนย

(๙) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๑๐) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) ในนมผง ๐.๑ กรัม

(๑๑) ตรวจพบแบคทีเรียได้ไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ ในนมผง ๑ กรัม

ข้อ ๑๑ นมข้นต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของนมข้นชนิดนั้น

(๒) มีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่เป็นก้อน

(๓) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๔) ไม่มีวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๕) ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น

(๖) มีโปรตีนนมในเนื้อนมไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๔ ของน้ำหนัก

(๗) มีเนื้อนมและมันเนย ดังนี้

(๗.๑) เนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนัก และมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗.๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมข้นไม่หวานชนิดเต็มมันเนย

(๗.๒) เนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๘ ของน้ำหนัก และมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก สำหรับนมข้นหวานชนิดเต็มมันเนย

(๗.๓) เนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก และมันเนยมากกว่าร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๗.๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมข้นไม่หวานชนิดพร่องมันเนย

(๗.๔) เนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๔ ของน้ำหนัก และมันเนยมากกว่าร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก สำหรับนมข้นหวานชนิดพร่องมันเนย

(๗.๕) เนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก และมันเนยไม่เกินร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก สำหรับนมข้นไม่หวานชนิดขาดมันเนย

(๗.๖) เนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๔ ของน้ำหนัก และมันเนยไม่เกินร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก สำหรับนมข้นหวานชนิดขาดมันเนย

(๘) มีวิตามินเอไม่น้อยกว่า ๓๓๐ ไมโครกรัมเรตินอล ต่อนมข้นหวาน ๑๐๐ กรัม

(๙) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๑๐) ตรวจพบยีสต์และเชื้อรารวมกันได้ไม่เกิน ๑๐ ในนมข้นหวาน ๑ กรัม

(๑๑) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มในนมข้นหวาน ๐.๑ กรัม

(๑๒) ตรวจพบแบคทีเรียได้ไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ในนมข้นหวาน ๑ กรัม

(๑๓) ตรวจไม่พบแบคทีเรียในนมข้นไม่หวาน ๐.๑ มิลลิลิตร

ข้อ ๑๒ นมคืนรูป ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) นมคืนรูปชนิดเต็มมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำนมโคสดหรือน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนย

(๒) นมคืนรูปชนิดพร่องมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำนมโคชนิดพร่องมันเนย

(๓) นมคืนรูปชนิดขาดมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำนมโคชนิดขาดมันเนย

(๔) นมข้นคืนรูปไม่หวานชนิดเต็มมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมข้นไม่หวานชนิดเต็มมันเนย

(๕) นมข้นคืนรูปหวานชนิดเต็มมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมข้นหวานชนิดเต็มมันเนย

(๖) นมข้นคืนรูปไม่หวานชนิดพร่องมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมข้นไม่หวานชนิดพร่องมันเนย

(๗) นมข้นคืนรูปหวานชนิดพร่องมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมข้นหวานชนิดพร่องมันเนย

(๘) นมข้นคืนรูปไม่หวานชนิดขาดมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมข้นไม่หวานชนิดขาดมันเนย

(๙) นมข้นคืนรูปหวานชนิดขาดมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมข้นหวานชนิดขาดมันเนย

ข้อ ๑๓ นมคืนรูปตามข้อ ๔ (๕) (๕.๑) (๕.๒) และ (๕.๓) ต้องผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๖ และต้องปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) กรณีที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๖ (๑) ต้องปฏิบัติตามข้อ ๘

(๒) กรณีที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๖ (๒) หรือ (๓) ต้องปฏิบัติตามข้อ ๙

ข้อ ๑๔ นมแปลงไขมัน ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) นมแปลงไขมันชนิดเต็มไขมันต้องมีเนื้อนมไม่รวมไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๒๕ ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓.๒ ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๘) (๑๐) (๑๑) (๑๒) (๑๓) และ (๑๔)

(๒) นมแปลงไขมันชนิดพร่องไขมันต้องมีเนื้อนมไม่รวมไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘.๕ ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดมากกว่าร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๓.๒ ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๘) (๑๐) (๑๑) (๑๒) (๑๓) และ (๑๔)

(๓) นมผงแปลงไขมันชนิดเต็มไขมัน ต้องมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๖ ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๑๐ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) (๑๐) และ (๑๑)

(๔) นมผงแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน ต้องมีไขมันทั้งหมดมากกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๒๖ ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๑๐ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) (๑๐) และ (๑๑)

(๕) นมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดเต็มไขมัน ต้องมีเนื้อนมไม่รวมไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๗.๕ ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖ ของน้ำหนักและต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๑๑ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๙) และ (๑๓)

(๖) นมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดพร่องไขมัน ต้องมีเนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดมากกว่าร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพ หรือมาตรฐานตามข้อ ๑๑ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๙) และ (๑๓)

(๗) นมข้นแปลงไขมันหวานชนิดเต็มไขมัน ต้องมีเนื้อนมไม่รวมไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗ ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๑๑ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๘) (๙) (๑๐) (๑๑) และ (๑๒)

(๘) นมข้นแปลงไขมันหวานชนิดพร่องไขมัน ต้องมีเนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๔ ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดมากกว่าร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๗ ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๑๑ (๑) (๒) (๓) (๔) (๕) (๖) (๘) (๙) (๑๐) (๑๑) และ (๑๒)

ข้อ ๑๕ นมแปลงไขมันตามข้อ ๔ (๖) (๖.๑) และ (๖.๒) ต้องผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๖ และต้องปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) กรณีที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๖ (๑) ต้องปฏิบัติตามข้อ ๘

(๒) กรณีที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๖ (๒) หรือ (๓) ต้องปฏิบัติตามข้อ ๙

ข้อ ๑๖ การผลิตนมโคถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกจากวัตถุกันเสีย ให้ใช้ได้ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๑๗ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้านมโคเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติแล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ สำหรับน้ำนมโคสดหรือน้ำนมโคพาสเจอร์ไรส์

(๒) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร สำหรับนมโคที่มิใช่น้ำนมโคสดหรือน้ำนมโคพาสเจอร์ไรส์

ข้อ ๑๘ การใช้ภาชนะบรรจุนมโค ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๙ การแสดงฉลากของนมโค ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก เว้นแต่การใช้ชื่ออาหารของนมโค การแสดงข้อความสำหรับนมโคบางชนิด การแสดงส่วนประกอบของนมโค ให้ปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) การใช้ชื่ออาหารของนมโค ได้แก่

(๑.๑) น้ำนมโคสดหรือน้ำนมโค ให้ใช้ชื่อดังนี้

(๑.๑.๑) “น้ำนมโคสดพาสเจอร์ไรส์” สำหรับน้ำนมโคสด

(๑.๑.๒) “น้ำนมโค....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตาม ข้อ ๖ สำหรับน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนย

(๑.๑.๓) “น้ำนมโค.....พร่องมันเนย” หรือ “น้ำนมโคพร่องมันเนย.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๖ สำหรับน้ำนมโคชนิดพร่องมันเนย

(๑.๑.๔) “น้ำนมโค.....ขาดมันเนย” หรือ “น้ำนมโคขาดมันเนย.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๖) สำหรับน้ำนมโคชนิดขาดมันเนย

(๑.๒) นมผงตามข้อ ๔ (๓) ให้ใช้ชื่อดังนี้

(๑.๒.๑) “นมผง” สำหรับนมผงชนิดเต็มมันเนย

(๑.๒.๒) “นมผงพร่องมันเนย” สำหรับนมผงชนิดพร่องมันเนย

(๑.๒.๓) “นมผงขาดมันเนย” สำหรับนมผงชนิดขาดมันเนย

(๑.๓) นมข้น ตามข้อ ๔ (๔) ให้ใช้ชื่อดังนี้

(๑.๓.๑) “นมข้นไม่หวาน” สำหรับนมข้นไม่หวานชนิดเต็มมันเนย

(๑.๓.๒) “นมข้นหวาน” สำหรับนมข้นหวานชนิดเต็มมันเนย

(๑.๓.๓) “นมข้นไม่หวานพร่องมันเนย” สำหรับนมข้นไม่หวานชนิดพร่องมันเนย

(๑.๓.๔) “นมข้นหวานพร่องมันเนย” สำหรับนมข้นหวานชนิดพร่องมันเนย

(๑.๓.๕) “นมข้นไม่หวานขาดมันเนย” สำหรับนมข้นไม่หวานชนิดขาดมันเนย

(๑.๓.๖) “นมข้นหวานขาดมันเนย” สำหรับนมข้นหวานชนิดขาดมันเนย

(๑.๔) นมคืนรูปตามข้อ ๔ (๕) ให้ใช้ชื่อดังนี้

(๑.๔.๑) “นมคืนรูป.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๖) สำหรับนมคืนรูปชนิดเต็มมันเนย

(๑.๔.๒) “นมคืนรูปพร่องมันเนย.....” หรือ “นมคืนรูป .....พร่องมันเนย” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๖) สำหรับนมคืนรูปชนิดพร่องมันเนย

(๑.๔.๓) “นมคืนรูปขาดมันเนย.....” หรือ “นมคืนรูป .....ขาดมันเนย” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๖) สำหรับนมคืนรูปชนิดขาดมันเนย

(๑.๔.๔) “นมข้นคืนรูปไม่หวาน” สำหรับนมข้นคืนรูปไม่หวานชนิดเต็มมันเนย

(๑.๔.๕) “นมข้นคืนรูปหวาน” สำหรับนมข้นคืนรูปหวานชนิดเต็มมันเนย

(๑.๔.๖) “นมข้นคืนรูปไม่หวานพร่องมันเนย” สำหรับนมข้นคืนรูปไม่หวานชนิดพร่องมันเนย

(๑.๔.๗) “นมข้นคืนรูปหวานพร่องมันเนย” สำหรับนมข้นคืนรูปหวานชนิดพร่องมันเนย

(๑.๔.๘) “นมข้นคืนรูปไม่หวานขาดมันเนย” สำหรับนมข้นคืนรูปไม่หวานชนิดขาดมันเนย

(๑.๔.๙) “นมข้นคืนรูปหวานขาดมันเนย” สำหรับนมข้นคืนรูปหวานชนิดขาดมันเนย

(๑.๕) นมแปลงไขมันตามข้อ ๔ (๖) ให้ใช้ชื่อดังนี้

(๑.๕.๑) “นมแปลงไขมัน.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๖) สำหรับนมแปลงไขมันชนิดเต็มไขมัน

(๑.๕.๒) “นมแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน .....” หรือ “นมแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๖) สำหรับนมแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน

(๑.๕.๓) “นมผงแปลงไขมัน” สำหรับนมผงแปลงไขมันชนิดเต็มไขมัน

(๑.๕.๔) “นมผงแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน” สำหรับนมผงแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน

(๑.๕.๕) “นมข้นแปลงไขมันไม่หวาน” สำหรับนมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดเต็มไขมัน

(๑.๕.๖) “นมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดพร่องไขมัน” สำหรับนมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดพร่องไขมัน

(๑.๕.๗) “นมข้นแปลงไขมันหวาน” สำหรับนมข้นแปลงไขมันหวานชนิดเต็มไขมัน

(๑.๕.๘) “นมข้นแปลงไขมันหวานชนิดพร่องไขมัน” สำหรับนมข้นแปลงไขมันหวานชนิดพร่องไขมัน

การใช้ชื่ออาหารของนมโคอาจใช้ชื่อทางการค้าได้ แต่ต้องมีข้อความตาม (๑) แล้วแต่ชนิดของนมโคกำกับชื่ออาหารด้วย โดยแสดงอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน

(๒) การแสดงข้อความว่า “อย่าใช้เลี้ยงทารก” สำหรับนมโคบางชนิด ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๕ มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นขาว สีของกรอบตัดกับสีพื้นของฉลาก สำหรับนมโคตามข้อ ๔ (๓) (๓.๒) และ (๓.๓) ข้อ ๔ (๔) (๔.๒) (๔.๓) (๔.๔) (๔.๕) และ (๔.๖) ข้อ ๔ (๕) (๕.๕) (๕.๖) (๕.๗) (๕.๘) และ (๕.๙) และข้อ ๔ (๖)

(๓) การแสดงส่วนประกอบของนมโค ให้แสดงส่วนประกอบทั้งหมดในผลิตภัณฑ์เป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณจากมากไปน้อย

ในกรณีที่ใช้นมผงเป็นส่วนประกอบ ให้ใช้คำว่า “นมผงชนิดเต็มมันเนย” หรือ“นมผงชนิดพร่องมันเนย” หรือ “นมผงชนิดขาดมันเนย” หรือ “นมผงแปลงไขมันชนิดเต็มมันเนย” หรือ “นมผงแปลงไขมันชนิดพร่องมันเนย” แล้วแต่กรณี สำหรับน้ำนมโคที่มีการใช้นมผงเพื่อปรับปริมาณเนื้อนมไม่เกินร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก อาจใช้ข้อความ “ใช้นมผงในการปรับปริมาณเนื้อนม” แทนข้อความข้างต้นก็ได้

ข้อ ๒๐ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้านมโคที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง นมโค ลงวันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๕ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๒) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง นมโค (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ใช้เลขสารบบอาหารดังกล่าวต่อไปได้ โดยถือว่าได้จดทะเบียนอาหารตามประกาศฉบับนี้แล้ว

ข้อ ๒๑ ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดให้ถูกต้องตามประกาศนี้ ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้ แต่ไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๒๒ ประกาศนี้มีผลบังคับใช้เมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖
ประดิษฐ สินธวณรงค์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 350) พ.ศ.2556 เรื่อง นมโค

1. การใช้วัตถุเจือปนอาหารในนมผงให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในตารางดังต่อไปนี้

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
1.	สารทำให้คงตัว (Stabilizers)	โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Sodium dihydrogen citrate) (INS; 331(i))	5,000 ใช้อย่างเดียว หรือใช้ร่วมกันคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		ไตรโซเดียมซิเตรต (Trisodium citrate) (INS; 331(iii))	
		โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Potassium dihydrogen citrate) (INS; 332(i))	
		ไตรโพแทสเซียมซิเตรต (Tripotassium citrate) (INS; 332(ii))	
2.	วัตถุทำให้คงรูป (Firming agents)	โพแทสเซียมคลอไรด์ (Potassium chloride)(INS; 508)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แคลเซียมคลอไรด์ (Calcium chloride)(INS; 509)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
3.	สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulators)	โซเดียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Sodium dihydrogen phosphate) (INS; 339(i))	5,000 ใช้อย่างเดียว หรือใช้ร่วมกันคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		ไดโซเดียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Disodium hydrogen phosphate) (INS; 339(ii))	
		ไตรโซเดียม ฟอสเฟต (Trisodium phosphate) (INS; 339(iii))	
		โพแทสเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Potassium dihydrogen phosphate) (INS; 340(i))	
		ไดโพแทสเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Dipotassium hydrogen phosphate) (INS; 340(ii))	
		ไตรโพแทสเซียม ฟอสเฟต (Tripotassium phosphate) (INS; 340(iii))	
		ไดโซเดียม ไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate) (INS; 450(i))	
		ไตรโซเดียม ไดฟอสเฟต (Trisodium diphosphate) (INS; 450(ii))	
		เตตระโซเดียม ไดฟอสเฟต (Tetrasodium diphosphate) (INS; 450(iii))	
		เตตระโพแทสเซียม ไดฟอสเฟต (Tetrapotassium diphosphate) (INS; 450(v))	
		ไดแคลเซียม ไดฟอสเฟต (Dicalcium diphosphate) (INS; 450(vi))	
		แคลเซียม ไดไฮโดรเจน ไดฟอสเฟต (Calcium dihydrogen diphosphate) (INS; 450(vii))	

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		เพนตระโซเดียม ไตรฟอสเฟต (Pentasodium triphosphate) (INS; 451(i))	
		เพนตระโพแทสเซียม ไตรฟอสเฟต (Pentapotassium triphosphate) (INS; 451(ii))	
		โซเดียม โพลีฟอสเฟต (Sodium polyphosphate) (INS; 452(i))	
		โพแทสเซียม โพลีฟอสเฟต (Potassium polyphosphate) (INS; 452(ii))	
		โซเดียม แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Sodium calcium polyphosphate) (INS; 452(iii))	
		แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Calcium polyphosphate) (INS; 452(iv))	
		แอมโมเนียม โพลีฟอสเฟต (Ammonium polyphosphate) (INS; 452(v))	
		โซเดียมคาร์บอเนต (Sodium carbonate) (INS; 500(i))	
		โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate) (INS; 500(ii))	
		โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต (Sodium sesquicarbonate) (INS; 500(iii))	
		โพแทสเซียมคาร์บอเนต (Potassium carbonate) (INS; 501(i))	
		โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Potassium hydrogen carbonate) (INS; 501(ii))	
4.	อีมัลซิไฟเออร์ (Emulsifiers)	เลซิติน (Lecithins) (INS; 322)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โมโนและไดกลีเซอไรด์ (Mono- and diglycerides of fatty acid) (INS; 471)	2,500
5.	สารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent)	แคลเซียมคาร์บอเนต (Calcium carbonate) (INS; 170(i))	10,000 ใช้อย่างเดียว หรือใช้ร่วมกัน
		ไตรแคลเซียมฟอสเฟต (Tricalcium phosphate) (INS; 341(iii))	
		ไตรแมกนีเซียมฟอสเฟต (Trimagnesium phosphate) (INS; 343(iii))	
		แมกนีเซียมคาร์บอเนต (Magnesium carbonate) (INS; 504(i))	
		แมกนีเซียมออกไซด์ (Magnesium oxide) (INS; 530)	
		ซิลิคอนไดออกไซด์ (Silicon dioxide, amorphous) (INS; 551)	
		แคลเซียมซิลิเคต (Calcium silicate) (INS; 552)	

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		แมกนีเซียมซิลิเคต, สังเคราะห์ (Magnesium silicates, synthetic) (INS; 553(i))	
		ทาลคัม (TALC) (INS; 553(iii))	
		โซเดียมอะลูมิเนียมซิลิเคต (Sodium aluminosilicate) (INS; 554)	
		แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเคต (Calcium aluminium silicate) (INS; 556)	
		อะลูมิเนียมซิลิเคต (Aluminium silicate) (INS; 559)	
6.	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (Antioxidants)	กรดแอล-แอสคอร์บิก (Ascorbic acid, L-) (INS; 300)	500 คำนวณเป็นกรดแอสคอร์บิก
		โซเดียมแอสคอร์เบต (Sodium ascorbate) (INS; 301)	
		แอสคอร์บิลปาล์มิเตต (Ascorbyl palmitate) (INS; 304)	
		บิวทิเลตเตตไฮดรอกซิอะนิโซล (Butylated hydroxyanisole) (INS; 320)	100

2. การใช้วัตถุเจือปนอาหารในนมข้นแปลงไขมันให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในตารางดังต่อไปนี้

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
1.	สารทำให้คงตัว (Stabilizers)	โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Sodium dihydrogen citrate) (INS; 331(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ไตรโซเดียมซิเตรต (Trisodium citrate) (INS; 331(iii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Potassium dihydrogen citrate) (INS; 332(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ไตรโพแทสเซียมซิเตรต (Tripotassium citrate) (INS; 332(ii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แคลเซียมซิเตรต (Calcium citrate) (INS; 333)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมคลอไรด์ (Potassium chloride)(INS; 508)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แคลเซียมคลอไรด์ (Calcium chloride)(INS; 509)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
2.	สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulators)	แคลเซียมคาร์บอเนต (Calcium carbonate) (INS; 170(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โซเดียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Sodium dihydrogen phosphate) (INS; 339(i))	4,400 ใช้อย่างเดียว หรือใช้ร่วมกัน คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
		ไดโซเดียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Disodium hydrogen phosphate) (INS; 339(ii))	
		ไตรโซเดียม ฟอสเฟต (Trisodium phosphate) (INS; 339(iii))	
		โพแทสเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Potassium dihydrogen phosphate) (INS; 340(i))	
		ไดโพแทสเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Dipotassium hydrogen phosphate) (INS; 340(ii))	
		ไตรโพแทสเซียม ฟอสเฟต (Tripotassium phosphate) (INS; 340(iii))	
		แคลเซียมไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Calcium dihydrogen phosphate) (INS; 341(i))	
		แคลเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (calcium hydrogen phosphate) (INS; 341(ii))	
		ไตรแคลเซียมฟอสเฟต (Tricalcium phosphate) (INS; 341(iii))	
		ไดโซเดียม ไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate) (INS; 450(i))	
		ไตรโซเดียม ไดฟอสเฟต (Trisodium diphosphate) (INS; 450(ii))	
		เตตระโซเดียม ไดฟอสเฟต (Tetrasodium diphosphate) (INS; 450(iii))	
		เตตระโพแทสเซียม ไดฟอสเฟต(Tetrapotassium diphosphate) (INS; 450(v))	
		ไดแคลเซียม ไดฟอสเฟต (Dicalcium diphosphate) (INS; 450(vi))	
		แคลเซียม ไดไฮโดรเจน ไดฟอสเฟต (Calcium dihydrogen diphosphate) (INS; 450(vii))	
		เพนตระโซเดียม ไตรฟอสเฟต (Pentasodium triphosphate) (INS; 451(i))	

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		เพนตระโพแทสเซียม ไตรฟอสเฟต (Pentapotassium triphosphate) (INS; 451(ii))	
		โซเดียม โพลีฟอสเฟต (Sodium polyphosphate) (INS; 452(i))	
		โพแทสเซียม โพลีฟอสเฟต (Potassium polyphosphate) (INS; 452(ii))	
		โซเดียม แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Sodium calcium polyphosphate) (INS; 452(iii))	
		แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Calcium polyphosphate) (INS; 452(iv))	
		แอมโมเนียม โพลีฟอสเฟต (Ammonium polyphosphate) (INS; 452(v))	
		โซเดียมคาร์บอเนต (Sodium carbonate) (INS; 500(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate) (INS; 500(ii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต (Sodium sesquicarbonate) (INS; 500(iii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมคาร์บอเนต (Potassium carbonate) (INS; 501(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Potassium hydrogen carbonate) (INS; 501(ii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
3.	อีมัลซิไฟเออร์ (Emulsifiers)	เลซิติน (Lecithins) (INS; 322)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
4.	สารให้ความข้นเหนียว (Thickner)	คาราจีแนน (Carrageenan) (INS; 407)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		(Processed euchema seaweed (PES)) (INS; 407a)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต

3. การใช้วัตถุเจือปนอาหารในนมผงแปลงไขมันให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในตารางดังต่อไปนี้

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
1.	สารทำให้คงตัว (Stabilizers)	โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Sodium dihydrogen citrate) (INS; 331(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ไตรโซเดียมซิเตรต (Trisodium citrate) (INS; 331(iii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Potassium dihydrogen citrate) (INS; 332(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ไตรโพแทสเซียมซิเตรต (Tripotassium citrate) (INS; 332(ii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมคลอไรด์ (Potassium chloride)(INS; 508)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แคลเซียมคลอไรด์ (Calcium chloride)(INS; 509)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
2.	สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulators)	โซเดียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Sodium dihydrogen phosphate) (INS; 339(i))	4,400 ใช้อย่างเดียว หรือใช้ร่วมกัน คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
		ไดโซเดียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Disodium hydrogen phosphate) (INS; 339(ii))	
		ไตรโซเดียม ฟอสเฟต (Trisodium phosphate) (INS; 339(iii))	
		โพแทสเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Potassium dihydrogen phosphate) (INS; 340(i))	
		ไดโพแทสเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Dipotassium hydrogen phosphate) (INS; 340(ii))	
		ไตรโพแทสเซียม ฟอสเฟต (Tripotassium phosphate) (INS; 340(iii))	
		แคลเซียมไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Calcium dihydrogen phosphate) (INS; 341(i))	
		แคลเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (calcium hydrogen phosphate) (INS; 341(ii))	
		ไดโซเดียม ไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate) (INS; 450(i))	
		ไตรโซเดียม ไดฟอสเฟต (Trisodium diphosphate) (INS; 450(ii))	
		เตตระโซเดียม ไดฟอสเฟต (Tetrasodium diphosphate) (INS; 450(iii))	

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		เตตระโพแทสเซียม ไดฟอสเฟต (Tetrapotassium diphosphate) (INS; 450(v))	
		ไดแคลเซียม ไดฟอสเฟต (Dicalcium diphosphate) (INS; 450(vi))	
		แคลเซียม ไดไฮโดรเจน ไดฟอสเฟต (Calcium dihydrogen diphosphate) (INS; 450(vii))	
		เพนตระโซเดียม ไตรฟอสเฟต (Pentasodium triphosphate) (INS; 451(i))	
		เพนตระโพแทสเซียม ไตรฟอสเฟต (Pentapotassium triphosphate) (INS; 451(ii))	
		โซเดียม โพลีฟอสเฟต (Sodium polyphosphate) (INS; 452(i))	
		โพแทสเซียม โพลีฟอสเฟต (Potassium polyphosphate) (INS; 452(ii))	
		โซเดียม แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Sodium calcium polyphosphate) (INS; 452(iii))	
		แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Calcium polyphosphate) (INS; 452(iv))	
		แอมโมเนียม โพลีฟอสเฟต (Ammonium polyphosphate) (INS; 452(v))	
		โซเดียมคาร์บอเนต (Sodium carbonate) (INS; 500(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate) (INS; 500(ii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต (Sodium sesquicarbonate) (INS; 500(iii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมคาร์บอเนต (Potassium carbonate) (INS; 501(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Potassium hydrogen carbonate) (INS; 501(ii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
3.	อีมัลซิไฟเออร์ (Emulsifiers)	เลซิติน (Lecithins) (INS; 322)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โมโนและไดกลีเซอไรด์ (Mono- and diglycerides of fatty acid) (INS; 471)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
4.	สารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking)	แคลเซียมคาร์บอเนต (Calcium carbonate) (INS; 170(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แมกนีเซียมคาร์บอเนต (Magnesium carbonate) (INS; 504(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แมกนีเซียมออกไซด์ (Magnesium oxide) (INS; 530)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ซิลิคอนไดออกไซด์(Silicon dioxide, amorphous) (INS; 551)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แคลเซียมซิลิเคต (Calcium silicate) (INS; 552)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แมกนีเซียมซิลิเคต, สังเคราะห์ (Magnesium silicates, synthetic) (INS; 553(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ทาลคัม (TALC) (INS; 553(iii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โซเดียมอะลูมิเนียมซิลิเคต (Sodium aluminosilicate) (INS; 554)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเคต (Calcium aluminium silicate) (INS; 556)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		อะลูมิเนียมซิลิเคต (Aluminium silicate) (INS; 559)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ไตรแคลเซียมฟอสเฟต (Tricalcium phosphate) (INS; 341(iii))	4,400 ใช้อย่างเดียว หรือใช้ร่วมกัน คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
		ไตรแมกนีเซียมฟอสเฟต (Trimagnesium phosphate) (INS; 343(iii))	
5.	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (Antioxidants)	กรดแอล-แอสคอร์บิก (Ascorbic acid, L-) (INS; 300)	500 คำนวณเป็นกรดแอสคอร์บิก
		โซเดียมแอสคอร์เบต (Sodium ascorbate) (INS; 301)	
		แอสคอร์บิลปาล์มิเตต (Ascorbyl palmitate) (INS; 304)	80 คำนวณเป็นแอสคอสบิลสเตียเรต
		แอสคอร์บิลสเตียเรต (Ascorbyl stearate) (INS; 305)	
		เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (Tertiary butylhydroquinone) (INS; 319)	100 ใช้อย่างเดียวหรือใช้รวมกัน คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน
		บิวทิเลตเตดไฮดรอกซิอะนิโซล (Butylated hydroxyanisole) (INS; 320)	
		บิวทิเลตเตดไฮดรอกซีโทลูอีน(Butylated hydroxytoluene) (INS; 321)	

4. การใช้วัตถุเจือปนอาหารในนมคืนรูปให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในตารางดังต่อไปนี้

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
1.	สารทำให้คงตัว (Stabilizers)	โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Sodium dihydrogen citrate) (INS; 331(i))	2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ 3,000 ใช้ร่วมกันคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		ไตรโซเดียมซิเตรต (Trisodium citrate) (INS; 331(iii))	
		โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Potassium dihydrogen citrate) (INS; 332(i))	
		ไตรโพแทสเซียมซิเตรต (Tripotassium citrate) (INS; 332(ii))	
		แคลเซียมซิเตรต (Calcium citrate) (INS; 333)	
2.	วัตถุทำให้คงรูป (Firming agents)	โพแทสเซียมคลอไรด์ (Potassium chloride) (INS; 508)	2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ 3,000 ใช้ร่วมกันคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		แคลเซียมคลอไรด์ (Calcium chloride) (INS; 509)	
3.	สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulators)	แคลเซียมคาร์บอเนต (Calcium carbonate) (INS; 170(i))	2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ 3,000 ใช้ร่วมกันคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		โซเดียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Sodium dihydrogen phosphate) (INS; 339(i))	
		ไดโซเดียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Disodium hydrogen phosphate) (INS; 339(ii))	
		ไตรโซเดียม ฟอสเฟต (Trisodium phosphate) (INS; 339(iii))	
		โพแทสเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Potassium dihydrogen phosphate) (INS; 340(i))	
		ไดโพแทสเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Dipotassium hydrogen phosphate) (INS; 340(ii))	
		ไตรโพแทสเซียม ฟอสเฟต (Tripotassium phosphate) (INS; 340(iii))	
		แคลเซียมไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Calcium dihydrogen phosphate) (INS; 341(i))	
		แคลเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (calcium hydrogen phosphate) (INS; 341(ii))	
		ไตรแคลเซียมฟอสเฟต (Tricalcium phosphate) (INS; 341(iii))	
		ไดโซเดียม ไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate) (INS; 450(i))	
		ไตรโซเดียม ไดฟอสเฟต (Trisodium diphosphate) (INS; 450(ii))	
		เตตระโซเดียม ไดฟอสเฟต (Tetrasodium diphosphate) (INS; 450(iii))	

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		เตตระโพแทสเซียม ไดฟอสเฟต (Tetrapotassium diphosphate) (INS; 450(v))	
		ไดแคลเซียม ไดฟอสเฟต (Dicalcium diphosphate) (INS; 450(vi))	
		แคลเซียม ไดไฮโดรเจน ไดฟอสเฟต (Calcium dihydrogen diphosphate) (INS; 450(vii))	
		เพนตระโซเดียม ไตรฟอสเฟต (Pentasodium triphosphate) (INS; 451(i))	
		เพนตระโพแทสเซียม ไตรฟอสเฟต (Pentapotassium triphosphate) (INS; 451(ii))	
		โซเดียม โพลีฟอสเฟต (Sodium polyphosphate) (INS; 452(i))	
		โพแทสเซียม โพลีฟอสเฟต (Potassium polyphosphate) (INS; 452(ii))	
		โซเดียม แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Sodium calcium polyphosphate) (INS; 452(iii))	
		แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Calcium polyphosphate) (INS; 452(iv))	
		แอมโมเนียม โพลีฟอสเฟต (Ammonium polyphosphate) (INS; 452(v))	
		โซเดียมคาร์บอเนต (Sodium carbonate) (INS; 500(i))	
		โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate) (INS; 500(ii))	
		โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต (Sodium sesquicarbonate) (INS; 500(iii))	
		โพแทสเซียมคาร์บอเนต (Potassium carbonate) (INS; 501(i))	
		โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Potassium hydrogen carbonate) (INS; 501(ii))	
4.	อีมัลซิไฟเออร์ (Emulsifiers)	เลซิติน (Lecithins) (INS; 322)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
5.	สารให้ความข้นเหนียว (Thickner)	คาราจีแนน (Carrageenan) (INS; 407)	150

5. การใช้วัตถุเจือปนอาหารในนมข้นหวานให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในตารางดังต่อไปนี้

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
1.	สารทำให้คงตัว (Stabilizers)	โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Sodium dihydrogen citrate) (INS; 331(i))	2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ 3,000 ใช้ร่วมกันคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		ไตรโซเดียมซิเตรต (Trisodium citrate) (INS; 331(iii))	
		โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Potassium dihydrogen citrate) (INS; 332(i))	
		ไตรโพแทสเซียมซิเตรต (Tripotassium citrate) (INS; 332(ii))	
		แคลเซียมซิเตรต (Calcium citrate) (INS; 333)	
2.	วัตถุทำให้คงรูป (Firming agents)	โพแทสเซียมคลอไรด์ (Potassium chloride) (INS; 508)	2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ 3,000 ใช้ร่วมกันคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		แคลเซียมคลอไรด์ (Calcium chloride) (INS; 509)	
3.	สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulators)	แคลเซียมคาร์บอเนต (Calcium carbonate) (INS; 170(i))	2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ 3,000 ใช้ร่วมกันคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		โซเดียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Sodium dihydrogen phosphate) (INS; 339(i))	
		ไดโซเดียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Disodium hydrogen phosphate) (INS; 339(ii))	
		ไตรโซเดียม ฟอสเฟต (Trisodium phosphate) (INS; 339(iii))	
		โพแทสเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Potassium dihydrogen phosphate) (INS; 340(i))	
		ไดโพแทสเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Dipotassium hydrogen phosphate) (INS; 340(ii))	
		ไตรโพแทสเซียม ฟอสเฟต (Tripotassium phosphate) (INS; 340(iii))	
		แคลเซียมไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Calcium dihydrogen phosphate) (INS; 341(i))	
		แคลเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (calcium hydrogen phosphate) (INS; 341(ii))	
		ไตรแคลเซียมฟอสเฟต (Tricalcium phosphate) (INS; 341(iii))	
		ไดโซเดียม ไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate) (INS; 450(i))	
		ไตรโซเดียม ไดฟอสเฟต (Trisodium diphosphate) (INS; 450(ii))	
		เตตระโซเดียม ไดฟอสเฟต (Tetrasodium diphosphate) (INS; 450(iii))	

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		เตตระโพแทสเซียม ไดฟอสเฟต(Tetrapotassium diphosphate) (INS; 450(v))	
		ไดแคลเซียม ไดฟอสเฟต (Dicalcium diphosphate) (INS; 450(vi))	
		แคลเซียม ไดไฮโดรเจน ไดฟอสเฟต (Calcium dihydrogen diphosphate) (INS; 450(vii))	
		เพนตระโซเดียม ไตรฟอสเฟต (Pentasodium triphosphate) (INS; 451(i))	
		เพนตระโพแทสเซียม ไตรฟอสเฟต (Pentapotassium triphosphate) (INS; 451(ii))	
		โซเดียม โพลีฟอสเฟต (Sodium polyphosphate) (INS; 452(i))	
		โพแทสเซียม โพลีฟอสเฟต (Potassium polyphosphate) (INS; 452(ii))	
		โซเดียม แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Sodium calcium polyphosphate) (INS; 452(iii))	
		แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Calcium polyphosphate) (INS; 452(iv))	
		แอมโมเนียม โพลีฟอสเฟต (Ammonium polyphosphate) (INS; 452(v))	
		โซเดียมคาร์บอเนต (Sodium carbonate) (INS; 500(i))	
		โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate) (INS; 500(ii))	
		โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต (Sodium sesquicarbonate) (INS; 500(iii))	
		โพแทสเซียมคาร์บอเนต (Potassium carbonate) (INS; 501(i))	
		โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Potassium hydrogen carbonate) (INS; 501(ii))	
4.	อีมัลซิไฟเออร์ (Emulsifiers)	เลซิติน (Lecithins) (INS; 322)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
5.	สารให้ความข้นเหนียว (Thickner)	คาราจีแนน (Carrageenan) (INS; 407)	150

6. การใช้วัตถุเจือปนอาหารในนมข้นหวานแปลงไขมันให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในตารางดังต่อไปนี้

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
1.	สารทำให้คงตัว (Stabilizers)	โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Sodium dihydrogen citrate) (INS; 331(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ไตรโซเดียมซิเตรต (Trisodium citrate) (INS; 331(iii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Potassium dihydrogen citrate) (INS; 332(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ไตรโพแทสเซียมซิเตรต (Tripotassium citrate) (INS; 332(ii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แคลเซียมซิเตรต (Calcium citrate) (INS; 333)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมคลอไรด์ (Potassium chloride)(INS; 508)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แคลเซียมคลอไรด์ (Calcium chloride)(INS; 509)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
2.	สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulators)	แคลเซียมคาร์บอเนต (Calcium carbonate) (INS; 170(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โซเดียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Sodium dihydrogen phosphate) (INS; 339(i))	4,400 ใช้อย่างเดียว หรือใช้ร่วมกัน คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
		ไดโซเดียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Disodium hydrogen phosphate) (INS; 339(ii))	
		ไตรโซเดียม ฟอสเฟต (Trisodium phosphate) (INS; 339(iii))	
		โพแทสเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Potassium dihydrogen phosphate) (INS; 340(i))	
		ไดโพแทสเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Dipotassium hydrogen phosphate) (INS; 340(ii))	
		ไตรโพแทสเซียม ฟอสเฟต (Tripotassium phosphate) (INS; 340(iii))	
		แคลเซียมไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Calcium dihydrogen phosphate) (INS; 341(i))	
		แคลเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (calcium hydrogen phosphate) (INS; 341(ii))	

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		ไตรแคลเซียมฟอสเฟต (Tricalcium phosphate) (INS; 341(iii))	
		ไดโซเดียม ไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate) (INS; 450(i))	
		ไตรโซเดียม ไดฟอสเฟต (Trisodium diphosphate) (INS; 450(ii))	
		เตตระโซเดียม ไดฟอสเฟต (Tetrasodium diphosphate) (INS; 450(iii))	
		เตตระโพแทสเซียม ไดฟอสเฟต (Tetrapotassium diphosphate) (INS; 450(v))	
		ไดแคลเซียม ไดฟอสเฟต (Dicalcium diphosphate) (INS; 450(vi))	
		แคลเซียม ไดไฮโดรเจน ไดฟอสเฟต (Calcium dihydrogen diphosphate) (INS; 450(vii))	
		เพนตระโซเดียม ไตรฟอสเฟต (Pentasodium triphosphate) (INS; 451(i))	
		เพนตระโพแทสเซียม ไตรฟอสเฟต (Pentapotassium triphosphate) (INS; 451(ii))	
		โซเดียม โพลีฟอสเฟต (Sodium polyphosphate) (INS; 452(i))	
		โพแทสเซียม โพลีฟอสเฟต (Potassium polyphosphate) (INS; 452(ii))	
		โซเดียม แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Sodium calcium polyphosphate) (INS; 452(iii))	
		แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Calcium polyphosphate) (INS; 452(iv))	
		แอมโมเนียม โพลีฟอสเฟต (Ammonium polyphosphate) (INS; 452(v))	
		โซเดียมคาร์บอเนต (Sodium carbonate) (INS; 500(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate) (INS; 500(ii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต (Sodium sesquicarbonate) (INS; 500(iii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		โพแทสเซียมคาร์บอเนต (Potassium carbonate) (INS; 501(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Potassium hydrogen carbonate) (INS; 501(ii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
3.	อีมัลซิไฟเออร์ (Emulsifiers)	เลซิติน (Lecithins) (INS; 322)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
4.	สารให้ความข้นเหนียว (Thickner)	คาราจีแนน (Carrageenan) (INS; 407)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		(Processed euchema seaweed (PES)) (INS; 407a)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๕๑) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง นมปรุงแต่ง

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง นมปรุงแต่ง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๖) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง นมปรุงแต่ง ลงวันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

ข้อ ๒ ให้นมปรุงแต่งเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ นมปรุงแต่ง หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำน้ำนมโคหรือนมโคชนิดนมผงมาผ่านกรรมวิธีการผลิตต่าง ๆ แล้วปรุงแต่งด้วยกลิ่นหรือรส และอาจเติมวัตถุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพอีกด้วยก็ได้

ข้อ ๔ การเติมสารอาหารอื่นเพื่อเพิ่มชนิดและปริมาณสารอาหารในนมปรุงแต่งตามข้อ ๓ ให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการเติมสารอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร

ข้อ ๕ นมปรุงแต่งชนิดเหลว ต้องผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้ออย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) พาสเจอร์ไรส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่เกิน ๑๐๐ องศาเซลเซียส โดยใช้อุณหภูมิและเวลาอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑.๑) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๖๓ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า หรือ

(๑.๒) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๗๒ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๑๕ วินาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า

(๒) สเตอริไลส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อนมปรุงแต่งชนิดเหลวที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส โดยใช้เวลาที่เหมาะสม ทั้งนี้ จะต้องผ่านกรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วย

(๓) ยู เอช ที หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๑๓๓ องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า ๑ วินาที แล้วบรรจุในภาชนะและในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ ทั้งนี้จะต้องผ่านกรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วย

(๔) กรรมวิธีอย่างอื่นที่มีมาตรฐานเทียบเท่ากรรมวิธีตาม (๑) (๒) หรือ (๓) ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๖ นมปรุงแต่งชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๘ องศาเซลเซียส ตลอดระยะเวลาหลังบรรจุจนถึงผู้บริโภค และระยะเวลาการบริโภคต้องไม่เกิน ๑๐ วัน นับจากวันที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย

กรณีที่จะแสดงระยะเวลาการบริโภคเกินกว่าที่กำหนดตามวรรคหนึ่ง ต้องมีมาตรการในการควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานผลิตภัณฑ์ตลอดระยะเวลาตั้งแต่การผลิต การบรรจุ การจำหน่าย จนถึงผู้บริโภคเป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ

ข้อ ๗ นมปรุงแต่งชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๕ (๒) หรือ (๓) ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิปกติ ในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๕ วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะก่อนออกจำหน่าย เพื่อตรวจสอบว่ายังคงมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนด และไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่ทำขึ้น

ข้อ ๘ นมปรุงแต่งชนิดเหลว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องปราศจากเชื้อโรคอันอาจจะติดต่อคนได้ เช่น เชื้อที่ทำให้เกิดวัณโรค เชื้อที่ทำให้เกิดโรคแท้งติดต่อ เป็นต้น

(๒) ไม่มีน้ำนมน้ำเหลืองเจือปน

(๓) มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของนมปรุงแต่งนั้น

(๔) มีลักษณะเหลวเป็นเนื้อเดียวกัน

(๕) ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อนในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น

(๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๗) ไม่มีวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๘) มีโปรตีนนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒.๖ ของน้ำหนัก

(๙) มีเนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือไขมันและมันเนยหรือไขมัน ดังนี้

(๙.๑) เนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗.๗ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวเต็มมันเนยหรือเต็มไขมัน

(๙.๒) เนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗.๗ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันมากกว่าร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๓ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวพร่องมันเนยหรือพร่องไขมัน

(๙.๓) เนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันไม่เกินร้อยละ ๐.๑ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวขาดมันเนยหรือขาดไขมัน

(๑๐) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๑๑) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) ในนมปรุงแต่ง ๐.๑ มิลลิลิตร

(๑๒) ตรวจพบแบคทีเรียในนมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตร ได้ไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ณ แหล่งผลิต และไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ ตลอดระยะเวลาเมื่อออกจากแหล่งผลิตจนถึงวันหมดอายุการบริโภคที่ระบุบนฉลาก

(๑๓) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มได้ไม่เกิน ๑๐๐ ในนมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตร ณ แหล่งผลิต

(๑๔) ตรวจไม่พบแบคทีเรียในนมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์และนมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธี ยู เอช ที ๐.๑ มิลลิลิตร

ข้อ ๙ นมปรุงแต่งชนิดแห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่น รส ตามลักษณะเฉพาะของนมปรุงแต่งนั้น

(๒) มีลักษณะเฉพาะของนมปรุงแต่งนั้น

(๓) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๔) มีเนื้อนม โปรตีนนม และมันเนยหรือไขมัน ดังนี้

(๔.๑) เนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก โปรตีนนมในเนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๔ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๖.๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งอัดเม็ดเต็มมันเนยหรือเต็มไขมัน

(๔.๒) เนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก โปรตีนนมในเนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๔ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันมากกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ ๑๖.๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งอัดเม็ดพร่องมันเนยหรือพร่องไขมัน

(๔.๓) เนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนัก โปรตีนนมในเนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๔ ของน้ำหนัก และมันเนยหรือไขมันไม่เกินร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมปรุงแต่งอัดเม็ดขาดมันเนยหรือขาดไขมัน

(๔.๔) เนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือไขมัน โปรตีนนม และมันเนยหรือไขมัน เป็นไปตามนมปรุงแต่งชนิดเหลว แล้วแต่กรณี สำหรับนมปรุงแต่งชนิดแห้งเมื่ออยู่ในสภาพพร้อมบริโภคตามวิธีละลายเพื่อบริโภคที่ระบุไว้บนฉลาก

(๕) ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น

(๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๗) ไม่มีวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๘) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๙) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) ในนมปรุงแต่ง ๐.๑ กรัม

(๑๐) ตรวจพบแบคทีเรียได้ไม่เกิน ๑๐๐,๐๐๐ ในนมปรุงแต่ง ๑ กรัม

ข้อ ๑๐ การผลิตนมปรุงแต่งถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกจากวัตถุกันเสีย ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๑๑ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้านมปรุงแต่งเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติ แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร สำหรับนมปรุงแต่งที่มิใช่นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ และที่มิใช่นมปรุงแต่งในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

(๒) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ สำหรับนมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์

(๓) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด สำหรับนมปรุงแต่งในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

ข้อ ๑๒ การใช้ภาชนะบรรจุนมปรุงแต่ง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๓ การแสดงฉลากของนมปรุงแต่ง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก เว้นแต่การใช้ชื่ออาหารของนมปรุงแต่งตามข้อ ๓ ให้ใช้ชื่ออย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) “นมปรุงแต่ง.....” หรือ “นมปรุงแต่งพร่องมันเนย.....” หรือ “นมปรุงแต่งพร่องไขมัน.....” หรือ “นมปรุงแต่ง.....พร่องมันเนย” หรือ “นมปรุงแต่ง.....พร่องไขมัน” หรือ “นมปรุงแต่งขาดมันเนย .....” หรือ “นมปรุงแต่งขาดไขมัน.....” หรือ “นมปรุงแต่ง .....ขาดมันเนย” หรือ “นมปรุงแต่ง.....ขาดไขมัน” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกลิ่นหรือรสที่ปรุงแต่ง และสำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๕ แล้วแต่กรณี) สำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวที่ทำจากน้ำนมโคและนมปรุงแต่งชนิดแห้ง ทั้งนี้ นมปรุงแต่งชนิดแห้ง อาจระบุลักษณะของผลิตภัณฑ์เป็นส่วนของชื่ออาหารด้วยก็ได้ เช่น นมผงปรุงแต่ง นมปรุงแต่งอัดเม็ด เป็นต้น

(๒) “นมคืนรูปปรุงแต่ง....” หรือ “นมคืนรูปปรุงแต่งพร่องมันเนย.....” หรือ “นมคืนรูปปรุงแต่งพร่องไขมัน.....” หรือ “นมคืนรูปปรุงแต่ง.....พร่องมันเนย” หรือ “นมคืนรูปปรุงแต่ง.....พร่องไขมัน” หรือ “นมคืนรูปปรุงแต่งขาดมันเนย .....” หรือ “นมคืนรูปปรุงแต่งขาดไขมัน.....” หรือ “นมคืนรูปปรุงแต่ง..... ขาดมันเนย” หรือ “นมคืนรูปปรุงแต่ง.....ขาดไขมัน” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกลิ่นหรือรสที่ปรุงแต่งและกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๕ แล้วแต่กรณี) สำหรับนมปรุงแต่งชนิดเหลวที่ทำจากนมผงหรือมีนมผงเป็นส่วนผสม

(๓) ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้ต้องมีข้อความตาม (๑) หรือ (๒) กำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน

ข้อ ๑๔ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้านมปรุงแต่งที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๖) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง นมปรุงแต่ง ลงวันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๕ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับใช้เลขสารบบอาหารดังกล่าวต่อไปได้ โดยถือว่าได้จดทะเบียนอาหารตามประกาศฉบับนี้แล้ว

ข้อ ๑๕ ประกาศนี้มีผลบังคับใช้เมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖
ประดิษฐ สินธวณรงค์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๗) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม ลงวันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

ข้อ ๒ ให้ผลิตภัณฑ์ของนมเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ผลิตภัณฑ์ของนม หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากน้ำนมโค นอกเหนือจากนมโค นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ไอศกรีม ครีม เนยใสหรือกี เนยแข็ง เนย น้ำมันเนยและผลิตภัณฑ์อื่น ซึ่งได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้แล้วโดยเฉพาะ

ข้อ ๔ ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลว ต้องผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้ออย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) พาสเจอร์ไรส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่เกิน ๑๐๐ องศาเซลเซียส โดยใช้อุณหภูมิและเวลาอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑.๑) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๖๓ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า หรือ

(๑.๒) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๗๒ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๑๕ วินาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า

(๒) สเตอริไลส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลวที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส โดยใช้เวลาที่เหมาะสม ทั้งนี้ จะต้องผ่านกรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วย

(๓) ยู เอช ที หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๑๓๓ องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า ๑ วินาที แล้วบรรจุในภาชนะและในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ ทั้งนี้ จะต้องผ่านกรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วย

(๔) กรรมวิธีอย่างอื่นที่มีมาตรฐานเทียบเท่ากรรมวิธีตาม (๑) (๒) หรือ (๓) โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๕ ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๘ องศาเซลเซียส ตลอดระยะเวลาหลังบรรจุจนถึงผู้บริโภค และระยะเวลาการบริโภคต้องไม่เกิน ๑๐ วัน นับจากวันที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย

กรณีที่จะแสดงระยะเวลาการบริโภคเกินกว่าที่กำหนดตามวรรคหนึ่ง ต้องมีมาตรการในการควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ตลอดระยะเวลาตั้งแต่หลังการบรรจุถึงการจำหน่ายถึงผู้บริโภคเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๖ ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ ๔ (๒) หรือ (๓) ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิปกติในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๕ วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะก่อนออกจำหน่ายเพื่อตรวจสอบว่ายังคงมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดและไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่ทำขึ้น

ข้อ ๗ ผลิตภัณฑ์ของนม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่น รส ตามลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ของนมนั้น

(๒) มีเนื้อนมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก สำหรับผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลวหรือไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๕ ของน้ำหนัก สำหรับผลิตภัณฑ์ของนมชนิดแห้ง

(๓) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๔) ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อนในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น

(๕) ตรวจพบแบคทีเรียในผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตร ได้ไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ณ แหล่งผลิต และไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ ตลอดระยะเวลาเมื่อออกจากแหล่งผลิตจนถึงวันหมดอายุการบริโภคที่ระบุบนฉลาก

(๖) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มได้ไม่เกิน ๑๐๐ ในผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ๑ มิลลิลิตร ณ แหล่งผลิต

(๗) ตรวจไม่พบแบคทีเรียในผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์และผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธี ยู เอช ที ๐.๑ มิลลิลิตร

(๘) ตรวจพบแบคทีเรียได้ไม่เกิน ๑๐๐,๐๐๐ ในผลิตภัณฑ์ของนมชนิดแห้ง ๑ กรัม

ข้อ ๘ การใช้ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ของนม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๙ การผลิตผลิตภัณฑ์ของนมถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๑๐ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ของนมเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติแล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร สำหรับผลิตภัณฑ์ของนมที่มิใช่ผลิตภัณฑ์ของนมพาสเจอร์ไรส์ หรือ

(๒) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ สำหรับผลิตภัณฑ์ของนมพาสเจอร์ไรส์ หรือ

(๓) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด สำหรับผลิตภัณฑ์ของนมในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

ข้อ ๑๑ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์ของนม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๒ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าผลิตภัณฑ์ของนมที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๗) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม ลงวันที่ ๑๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๔๕ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับใช้เลขสารบบอาหารดังกล่าวต่อไปได้ โดยถือว่าได้จดทะเบียนอาหารตามประกาศฉบับนี้แล้ว

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้มีผลบังคับใช้เมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖
ประดิษฐ สินธวณรงค์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง นมเปรี้ยว

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง นมเปรี้ยว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๙) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง นมเปรี้ยว ลงวันที่ ๑๗ มกราคม พ.ศ. ๒๕๔๘

ข้อ ๒ ให้นมเปรี้ยวเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ นมเปรี้ยว (Fermented milk) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากน้ำนมจากสัตว์ที่นำมาบริโภคได้ หรือส่วนประกอบของน้ำนมที่ผ่านการทำลายจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคแล้วหมักด้วยจุลินทรีย์ที่ไม่ทำให้เกิดโรคหรืออันตราย ทำให้ค่าความเป็นกรดเพิ่มขึ้น และอาจปรุงแต่งกลิ่น รส สี หรือเติมวัตถุเจือปนอาหาร สารอาหาร หรือส่วนประกอบอื่นที่มิใช่นมด้วยก็ได้ ทั้งนี้ ให้รวมถึงนมเปรี้ยวที่นำมาผ่านการฆ่าเชื้อ การแช่แข็ง หรือการทำให้แห้งด้วย

ข้อ ๔ นมเปรี้ยวแบ่งตามชนิดของจุลินทรีย์ที่ใช้ในการหมักได้ ดังนี้

(๑) โยเกิร์ต (Yoghurt) หมายถึง นมเปรี้ยวที่ได้จากการหมักด้วยแบคทีเรีย สเตรปโทค็อกคัส เทอร์โมฟิลัส (Streptococcus thermophilus) และแล็กโทบาซิลลัส เดลบรึคคิไอ ซับสปีชีส์ บัลแกริคัส (Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus) หรือแล็กโทบาซิลลัส ซับสปีชีส์ อื่น

(๒) นมเปรี้ยวแอซิโดฟิลัส (Acidophilus Milk) หมายถึง นมเปรี้ยวที่ได้จากการหมักด้วยแบคทีเรียแล็กโทบาซิลลัส แอซิโดฟิลัส (Lactobacillus acidophilus)

(๓) นมเปรี้ยวเคเฟอร์ (Kefir) หมายถึง นมเปรี้ยวที่ได้จากการหมักด้วยแบคทีเรียและยีสต์ ได้แก่ แล็กโทบาซิลลัส เคฟิไร (Lactobacillus kefiri) หรือแล็กโทค็อกคัส (Lactococcus) และแอซีโทแบกเตอร์ (Acetobacter) และไคลเวอโรไมซีส มาร์เซียนัส (Kluyveromyces marxianus) และแซ็กคาโรไมซีส ยูนิสปอรัส (Saccharomyces unisporus) หรือแซ็กคาโรไมซีส เซรีวิซิอี (Saccharomyces cerevisiae) หรือแซ็กคาโรไมซีส แอซิกูอัส (Saccharomyces exiguus)

(๔) นมเปรี้ยวคูมิส (Kumys) หมายถึง นมเปรี้ยวที่ได้จากการหมักด้วยแบคทีเรียและยีสต์ ได้แก่ แล็กโทบาซิลลัส เดลบรึคคิไอ ซับสปีชีส์ บัลแกริคัส (Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus) และไคลเวอโรไมซีส มาร์เซียนัส (Kluyveromyces marxianus)

(๕) นมเปรี้ยวที่ได้จากการหมักด้วยจุลินทรีย์ชนิดที่แตกต่างหรือนอกเหนือจากที่กำหนด ไว้ใน (๑) ถึง (๔) เช่น แล็กโทบาซิลลัส คาเซอิ ซับสปีชีส์ ชิโรต้า (Lactobacillus casei subsp. shirota) บิฟิโดแบคทีเรียม (Bifidobacterium) นมเปรี้ยวตาม (๑) (๒) (๓) และ (๔) อาจใส่จุลินทรีย์ที่ใช้ในการหมักชนิดอื่นเพิ่มเติมจากที่กำหนดได้

ข้อ ๕ การเติมสารอาหารในนมเปรี้ยว ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๖ นมเปรี้ยวที่จะนำไปผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมัก ต้องทำให้เป็นเนื้อเดียวกันและฆ่าเชื้อด้วยกรรมวิธีอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) พาสเจอร์ไรส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยใช้อุณหภูมิที่เหมาะสม ซึ่งจะไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์สูญเสียลักษณะที่ต้องการเมื่อผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อดังกล่าว โดยใช้อุณหภูมิและเวลาอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑.๑) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๖๓ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า หรือ

(๑.๒) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๗๒ องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๑๕ วินาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า

(๒) ยูเอชที หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิตั้งแต่ ๑๐๐ องศาเซลเซียสขึ้นไป และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ตามระยะเวลาที่เพียงพอจะทำลายจุลินทรีย์ที่สามารถเพิ่มจำนวนเมื่อเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิปกติ แล้วบรรจุในภาชนะและในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ

(๓) กรรมวิธีอย่างอื่นที่มีมาตรฐานเทียบเท่ากรรมวิธีตาม (๑) หรือ (๒) ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๗ นมเปรี้ยวที่มิได้ปรุงแต่งต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นรสตามลักษณะของนมเปรี้ยวนั้น

(๒) มีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒.๗ ของน้ำหนัก สำหรับนมเปรี้ยวตามข้อ ๔ (๑) (๒) (๓) และ (๕)

(๓) มีมันเนย ดังนี้

(๓.๑) น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก สำหรับนมเปรี้ยวตามข้อ ๔ (๑) และ (๒)

(๓.๒) น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก สำหรับนมเปรี้ยวตามข้อ ๔ (๓) (๔) และ (๕)

(๔) มีค่าความเป็นกรด โดยคำนวณเป็นกรดแลกติก ดังนี้

(๔.๑) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๐.๖ ของน้ำหนัก สำหรับนมเปรี้ยวตามข้อ ๔ (๑) (๒) และ (๓)

(๔.๒) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๐.๗ ของน้ำหนัก สำหรับนมเปรี้ยวตามข้อ ๔ (๔)

(๔.๓) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๐.๓ ของน้ำหนัก สำหรับนมเปรี้ยวตามข้อ ๔ (๕)

(๕) มีจุลินทรีย์ที่ใช้ในกรรมวิธีการหมักคงเหลือในนมเปรี้ยวที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมัก ๑ กรัม แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๕.๑) แบคทีเรียไม่น้อยกว่า ๑๐,๐๐๐,๐๐๐ โคโลนี

(๕.๒) ยีสต์ไม่น้อยกว่า ๑๐,๐๐๐ โคโลนี

(๖) ไม่ใช้วัตถุกันเสีย

(๗) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๘) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า ๓ ต่อนมเปรี้ยว ๑ กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๙) ตรวจพบเชื้อราได้ไม่เกิน ๑๐๐ โคโลนี สำหรับนมเปรี้ยวที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมัก ๑ กรัม

(๑๐) ตรวจพบยีสต์ไม่เกิน ๑๐๐ โคโลนี สำหรับนมเปรี้ยวที่ไม่ได้ใช้ยีสต์ในการหมัก และไม่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมัก ๑ กรัม

(๑๑) ตรวจพบยีสต์และเชื้อราได้ไม่เกิน ๑๐ โคโลนี สำหรับนมเปรี้ยวที่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมัก ๑ กรัม

ข้อ ๘ นมเปรี้ยวที่ปรุงแต่ง ต้องมีนมเป็นส่วนผสมในปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก และมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) กรณีไม่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมัก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗ (๑) (๖) (๗) (๘) (๙) และ (๑๐) สำหรับคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗ (๒) (๓) (๔) และ (๕) ให้เป็นไปตามสัดส่วนของนมที่ใช้เป็นส่วนผสม

(๒) กรณีที่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมัก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗ (๑) (๖) (๗) (๘) และ (๑๑) สำหรับคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗ (๒) (๓) และ (๔) ให้เป็นไปตามสัดส่วนของนมที่ใช้เป็นส่วนผสม

ข้อ ๙ นมเปรี้ยวแช่แข็งเมื่อกลับคืนสภาพเดิมแล้ว (thawing) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังนี้

(๑) กรณีที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมักและไม่ได้ปรุงแต่ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗ (๑) (๒) (๓) (๔) (๖) (๗) (๘) (๙) และ (๑๐) และต้องมีจุลินทรีย์และยีสต์ที่ใช้ในการหมักเหลืออยู่และมีชีวิตด้วย

(๒) กรณีที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมักและปรุงแต่ง ต้องมีนมเป็นส่วนผสมในปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗ (๑) (๖) (๗) (๘) (๙) และ (๑๐) และต้องมีจุลินทรีย์และยีสต์ที่ใช้ในการหมักเหลืออยู่และมีชีวิตด้วย สำหรับคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗ (๒) (๓) และ (๔) ให้เป็นไปตามสัดส่วนของนมที่ใช้เป็นส่วนผสม

(๓) กรณีที่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมักและไม่ได้ปรุงแต่ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗ (๑) (๒) (๓) (๔) (๖) (๗) (๘) และ (๑๑)

(๔) กรณีที่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมักและปรุงแต่ง ต้องมีนมเป็นส่วนผสมในปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗ (๑) (๖) (๗) (๘) และ (๑๑) สำหรับคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗ (๒) (๓) และ (๔) ให้เป็นไปตามสัดส่วนของนมที่ใช้เป็นส่วนผสม

ข้อ ๑๐ นมเปรี้ยวชนิดแห้งเมื่ออยู่ในสภาพพร้อมบริโภคตามวิธีละลายเพื่อบริโภคที่ระบุไว้บนฉลาก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) กรณีไม่ปรุงแต่งต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗ (๑) (๒) (๓) (๔) (๖) (๗) (๘) และ (๑๑)

(๒) กรณีปรุงแต่งต้องมีนมเป็นส่วนผสมในปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของน้ำหนัก และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗ (๑) (๖) (๗) (๘) และ (๑๑) สำหรับคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๗ (๒) (๓) และ (๔) ให้เป็นไปตามสัดส่วนของนมที่ใช้เป็นส่วนผสม

กรณีที่มีวัตถุประสงค์การใช้ต่างจากวรรคหนึ่ง อาจมีคุณภาพหรือมาตรฐานต่างจากวรรคหนึ่งได้ แต่ต้องเป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๑๑ นมเปรี้ยวที่ไม่ได้ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมักและที่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมักตามข้อ ๖ (๑) ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๘ องศาเซลเซียส ตลอดระยะเวลาหลังบรรจุจนถึงผู้บริโภค และระยะเวลาการบริโภคต้องไม่เกิน ๓๐ วัน นับจากวันที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย แต่ทั้งนี้ ไม่รวมนมเปรี้ยวแช่แข็งหรือนมเปรี้ยวชนิดแห้ง

กรณีที่จะแสดงระยะเวลาการบริโภคเกินกว่าที่กำหนดตามวรรคหนึ่ง ต้องมีมาตรการในการควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานผลิตภัณฑ์ตลอดระยะเวลาตั้งแต่การผลิต การบรรจุ การจำหน่าย จนถึงผู้บริโภคเป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ

ข้อ ๑๒ นมเปรี้ยวที่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมักตามข้อ ๖ (๒) ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิปกติในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๕ วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะก่อนออกจำหน่าย เพื่อตรวจสอบว่ายังคงมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนด และไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่ทำขึ้น แต่ทั้งนี้ ไม่รวมนมเปรี้ยวแช่แข็งหรือนมเปรี้ยวชนิดแห้ง

ข้อ ๑๓ การใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกจากวัตถุกันเสีย ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

กรณีตรวจพบวัตถุกันเสียที่ตกค้างมาจากวัตถุที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่น รส สี หรือส่วนประกอบอื่นที่มิใช่นมที่เป็นส่วนผสมอยู่ด้วย ปริมาณที่ตรวจพบจะต้องไม่เกินปริมาณที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบเหล่านั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๔ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้านมเปรี้ยวเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๑๕ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้านมเปรี้ยวเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติ แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร สำหรับนมเปรี้ยวที่มิใช่นมเปรี้ยวพาสเจอร์ไรส์

(๒) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ สำหรับนมเปรี้ยวพาสเจอร์ไรส์

ข้อ ๑๖ การใช้ภาชนะบรรจุนมเปรี้ยว ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๘ การแสดงฉลากของนมเปรี้ยว ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง ฉลาก เว้นแต่การใช้ชื่ออาหารของนมเปรี้ยวและการแสดงข้อความสำหรับนมเปรี้ยวบางชนิด ให้ปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) ชื่ออาหารของนมเปรี้ยว

(๑.๑) นมเปรี้ยวตามข้อ ๔ (๑) ให้ใช้ชื่ออาหารว่า “โยเกิร์ต” หรือ “นมเปรี้ยวโยเกิร์ต” สำหรับกรณีที่ประสงค์จะใช้ชื่ออาหารว่า “นมเปรี้ยว” ต้องกำกับชื่ออาหารด้วยข้อความว่า “ชนิดโยเกิร์ต”

(๑.๒) นมเปรี้ยวตามข้อ ๔ (๒) ให้ใช้ชื่ออาหารว่า “นมเปรี้ยวแอซิโดฟิลัส” สำหรับกรณีที่ประสงค์จะใช้ชื่ออาหารว่า “นมเปรี้ยว” ต้องกำกับชื่ออาหารด้วยข้อความว่า “ชนิดแอซิโดฟิลัส”

(๑.๓) นมเปรี้ยวตามข้อ ๔ (๓) ให้ใช้ชื่ออาหารว่า “นมเปรี้ยวเคเฟอร์” สำหรับกรณีที่ประสงค์จะใช้ชื่ออาหารว่า “นมเปรี้ยว” ต้องกำกับชื่ออาหารด้วยข้อความว่า “ชนิดเคเฟอร์”

(๑.๔) นมเปรี้ยวตามข้อ ๔ (๔) ให้ใช้ชื่ออาหารว่า “นมเปรี้ยวคูมิส” สำหรับกรณีที่ประสงค์จะใช้ชื่ออาหารว่า “นมเปรี้ยว” ต้องกำกับชื่ออาหารด้วยข้อความว่า “ชนิดคูมิส”

(๑.๕) “นมเปรี้ยว” สำหรับนมเปรี้ยวตามข้อ ๔(๕)

การใช้ชื่ออาหารของนมเปรี้ยวอาจใช้ชื่อทางการค้าได้ แต่ต้องมีข้อความตาม (๑.๑) (๑.๒) (๑.๓) (๑.๔) หรือ (๑.๕) แล้วแต่กรณี กำกับชื่ออาหารด้วย โดยจะแสดงอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน

(๒) นมเปรี้ยวเคเฟอร์และนมเปรี้ยวคูมิส ต้องแสดงข้อความดังต่อไปนี้ด้วย

(๒.๑) “มีเอทธิลแอลกอฮอล์ไม่เกิน ...%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุปริมาณแอลกอฮอล์เป็นร้อยละของน้ำหนัก) ด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน บริเวณเดียวกับชื่ออาหารหรือเครื่องหมายการค้า

(๒.๒) “เด็กและสตรีมีครรภ์ ไม่ควรรับประทาน” ด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน

(๓) นมเปรี้ยวที่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมักตามข้อ ๖ ต้องแสดงข้อความ “พาสเจอร์ไรส์” หรือ “ยูเอชที” เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหารหรือกำกับชื่ออาหาร แล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๘ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้านมเปรี้ยวที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๙) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง นมเปรี้ยว ลงวันที่ ๑๗ มกราคม พ.ศ. ๒๕๔๘ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับใช้เลขสารบบอาหารดังกล่าวต่อไปได้ โดยถือว่าได้จดทะเบียนอาหารตามประกาศฉบับนี้แล้ว

ข้อ ๑๙ ประกาศนี้มีผลบังคับใช้เมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖
ประดิษฐ สินธวณรงค์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๕๔) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง ไอศกรีม

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ไอศกรีม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๒) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ไอศกรีม ลงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๗) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง ไอศกรีม (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

ข้อ ๒ ให้ไอศกรีมเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ไอศกรีมตามข้อ ๒ แบ่งเป็น ๕ ชนิด

(๑) ไอศกรีมนม ได้แก่ ไอศกรีมที่ทำขึ้นโดยใช้นมหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม

(๒) ไอศกรีมดัดแปลง ได้แก่ ไอศกรีมตาม (๑) ที่ทำขึ้นโดยใช้ไขมันชนิดอื่นแทนมันเนยทั้งหมดหรือแต่บางส่วน หรือไอศกรีมที่ทำขึ้นโดยใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีไขมันแต่ผลิตภัณฑ์นั้นมิใช่ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม

(๓) ไอศกรีมผสม ได้แก่ ไอศกรีมตาม (๑) หรือ (๒) แล้วแต่กรณี ซึ่งมีผลไม้หรือวัตถุอื่นที่เป็นอาหารเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

(๔) ไอศกรีมตาม (๑) (๒) หรือ (๓) ชนิดเหลว หรือแห้ง หรือผง

(๕) ไอศกรีมหวานเย็น ได้แก่ ไอศกรีมที่ทำขึ้นโดยใช้น้ำและน้ำตาล หรืออาจมีวัตถุอื่นที่เป็นอาหารเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

ไอศกรีมดังกล่าวอาจใส่วัตถุแต่งกลิ่น รส และสีด้วยก็ได้

ข้อ ๔ ไอศกรีมทุกชนิด ยกเว้นไอศกรีมตามข้อ ๓ (๔) ต้องผ่านกรรมวิธีตามลำดับดังต่อไปนี้

(๑) การผ่านความร้อน ต้องผ่านกรรมวิธีหนึ่งวิธีใด ดังนี้

(๑.๑) ทำให้ร้อนขึ้นถึงอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๖๘.๕ องศาเซลเซียส และคงไว้ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที หรือ

(๑.๒) ทำให้ร้อนขึ้นถึงอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๘๐ องศาเซลเซียส และคงไว้ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า ๒๕ วินาที และจะต้องมีเครื่องวัดอุณหภูมิพร้อมด้วยเครื่องบันทึกอัตโนมัติแสดงอุณหภูมิเวลาที่ใช้จริง หรือ

(๑.๓) ทำให้ร้อนโดยกรรมวิธีอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วย

(๒) ทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ ๔ องศาเซลเซียส และคงไว้ที่อุณหภูมินี้

(๓) ปั่น กวน หรือผสม แล้วแต่กรณี และทำให้เยือกแข็งที่อุณหภูมิไม่สูงกว่า -๒.๒ องศาเซลเซียส ก่อนบรรจุลงในภาชนะบรรจุเพื่อจำหน่าย และต้องเก็บไว้ที่อุณหภูมิไม่สูงกว่า -๒.๒ องศาเซลเซียสนี้จนกว่าจะจำหน่าย

ข้อ ๕ ไอศกรีม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไอศกรีมนม ต้องมีมันเนยเป็นส่วนผสมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก และมีธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗.๕ ของน้ำหนัก

(๒) ไอศกรีมดัดแปลง ต้องมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๓) ไอศกรีมผสม ต้องมีมาตรฐานเช่นเดียวกับ (๑) หรือ (๒) แล้วแต่กรณี ทั้งนี้โดยไม่นับรวมน้ำหนักของผลไม้หรือวัตถุที่เป็นอาหารอื่นผสมอยู่

(๔) ไอศกรีมหวานเย็นและไอศกรีมตามข้อ ๓ (๑) (๒) หรือ (๓) ต้อง

(๔.๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๔.๒) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือใช้ร่วมกับน้ำตาล นอกจากการใช้น้ำตาลได้โดยให้ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๔.๓) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๔.๔) มีบักเตรีได้ไม่เกิน ๖๐๐,๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๔.๕) ตรวจไม่พบบักเตรีชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) ในอาหาร ๐.๐๑ กรัม

(๔.๖) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๔.๗) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๕) ไอศกรีมชนิดเหลวต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑) (๒) หรือ (๓) แล้วแต่กรณี และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๔) ด้วย

ข้อ ๖ ไอศกรีมชนิดแห้ง หรือผง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีกลิ่นหืน

(๒) มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของไอศกรีมชนิดนั้น

(๓) มีลักษณะไม่เกาะเป็นก้อน ผิดไปจากลักษณะที่ทำขึ้น

(๔) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือใช้ร่วมกับน้ำตาล นอกจากการใช้น้ำตาลได้ โดยให้ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๕) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๖) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๗) มีบักเตรีได้ไม่เกิน ๑๐๐,๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๘) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๙) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าไอศกรีมเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ การใช้ภาชนะบรรจุไอศกรีม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของไอศกรีม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก กรณีฉลากที่ปิด ติด หรือแสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุไอศกรีมในขนาดหนึ่งหน่วยบริโภค ให้แสดงข้อความตามข้อ ๓ (๑๑) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ โดยจะแสดงไว้ที่ฉลากดังกล่าวหรือไว้ที่หีบห่อของภาชนะที่บรรจุไอศกรีมนั้นก็ได้

ข้อ ๑๑ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าไอศกรีมที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๒) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ไอศกรีม ลงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๗) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง ไอศกรีม (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับใช้เลขสารบบอาหารดังกล่าวต่อไปได้ โดยถือว่าได้จดทะเบียนอาหารตามประกาศฉบับนี้แล้ว

ข้อ ๑๒ ประกาศนี้มีผลบังคับใช้เมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖
ประดิษฐ สินธวณรงค์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารในภาชนะในบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๔๔) พ.ศ. ๒๕๓๕ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๓๕

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๗๙) พ.ศ. ๒๕๔๐ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๒ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๐

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๓) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕

(๔) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๑) พ.ศ. ๒๕๔๙ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๒๘ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๙

ข้อ ๒ ให้อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หมายความว่า

(๑) อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อนภายหลังหรือก่อนการบรรจุหรือปิดผนึก ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูปที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ หรือ

(๒) อาหารในภาชนะบรรจุชนิดลามิเนต (laminate) ฉาบ เคลือบ อัด หรือติดด้วยโลหะหรือสิ่งอื่นใด หรืออาหารในภาชนะบรรจุที่เป็นขวดแก้วที่ฝามียางหรือวัสดุอื่นผนึก หรืออาหารในภาชนะบรรจุอื่น ซึ่งสามารถป้องกันมิให้ความชื้นหรืออากาศผ่านซึมเข้าภายในภาชนะบรรจุได้ในภาวะปกติ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

ข้อ ๔ อาหารตามข้อ ๒ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่มีสี กลิ่น หรือรส ที่ผิดจากสภาพของอาหารนั้น

(๒) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๓) ไม่มีสารพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๔) ไม่มีสารปนเปื้อน เว้นแต่ ดังต่อไปนี้

(๔.๑) อาหารในภาชนะบรรจุที่เป็นโลหะ

ดีบุก ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

สังกะสี ไม่เกิน ๑๐๐ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

ทองแดง ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

ตะกั่ว ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม เว้นแต่อาหารที่มีสารตะกั่วปนเปื้อนตามธรรมชาติในปริมาณสูง ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สารหนู ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

ปรอท ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับอาหารทะเล และไม่เกิน ๐.๐๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับอาหารอื่น

(๔.๒) อาหารในภาชนะบรรจุที่ไม่เป็นโลหะ

ตะกั่ว ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม เว้นแต่อาหารที่มีสารตะกั่วปนเปื้อนตามธรรมชาติในปริมาณสูง ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สารหนู ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

ปรอท ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับอาหารทะเล และไม่เกิน ๐.๐๒ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับอาหารอื่น

ข้อ ๕ อาหารตามข้อ ๓ (๑) ที่ผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนภายหลังการบรรจุหรือปิดผนึก นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังนี้ด้วยคือ ไม่มีวัตถุกันเสีย เว้นแต่วัตถุกันเสียที่ติดมากับวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบของอาหารนั้น

ความในวรรคหนึ่งไม่รวมถึงการใช้โพแทสเซียมไนไตรท์ หรือโซเดียมไนไตรท์ หรือโพแทสเซียมไนเตรท หรือโซเดียมไนเตรท ในปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับเนื้อหมักชนิดเคียวมีทโพรดัก (cured meat product)

ข้อ ๖ อาหารตามข้อ ๓ (๑) ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ คือ มีค่าความเป็นกรด - ด่าง มากกว่า ๔.๖ และค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (Water activity) มากกว่า ๐.๘๕ นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ และ ข้อ ๕ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังนี้ด้วย คือ ไม่มีจุลินทรีย์ที่สามารถเจริญเติบโตได้ในระหว่างการเก็บที่อุณหภูมิปกติ

ข้อ ๗ อาหารตามข้อ ๓ (๑) ชนิดที่มีค่าความเป็นกรด-ด่าง ตั้งแต่ ๔.๖ ลงมา และข้อ ๓ (๒) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ และข้อ ๕ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังนี้ด้วยคือ

(๑) ตรวจพบจุลินทรีย์ที่เจริญเติบโตได้ ดังนี้

(๑.๑) ไม่เกิน ๑,๐๐๐ ต่ออาหาร ๑ กรัม ที่อุณหภูมิ ๓๐ องศาเซลเซียส หรือ ๕๕ องศาเซลเซียส สำหรับอาหารตามข้อ ๓ (๑)

(๑.๒) ไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ต่ออาหาร ๑ กรัม สำหรับอาหารตามข้อ ๓ (๒)

(๒) ตรวจพบยีสต์และราไม่เกิน ๑๐๐ ต่ออาหาร ๑ กรัม

(๓) ตรวจไม่พบบักเตรีชนิดโคลิฟอร์ม หรือตรวจพบบักเตรีชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า ๓ ต่ออาหาร ๑ กรัม ในกรณีที่ตรวจโดยวิธี เอ็มพีเอ็น (Most Probable Number)

ข้อ ๘ ผู้ผลิตอาหารตามข้อ ๓ (๑) ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ คือ มีค่าความเป็นกรด - ด่าง มากกว่า ๔.๖ และค่าวอเตอร์แอคติวิตี้ (Water activity) มากกว่า ๐.๘๕ ต้องดำเนินการอย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

(๑) ฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิและเวลาที่กำหนด (Scheduled process) โดยให้ค่า F0 (Sterilizing value) ไม่ต่ำกว่า ๓ นาที ซึ่งเพียงพอในการทำลายสปอร์ของเชื้อคลอสทริเดียม โบทูลินั่ม (Clostridium botulinum) ทั้งนี้อุณหภูมิและเวลาที่กำหนดจะต้องมีการศึกษาทดสอบการกระจายความร้อนหรืออุณหภูมิภายในเครื่องฆ่าเชื้อ (Heat distribution) และอัตราการแทรกผ่านความร้อน (Heatpenetration) ณ สถานที่ผลิตแห่งนั้น ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

(๒) เติมกรดเพื่อปรับสภาพความเป็นกรด - ด่างของอาหาร ไม่เกิน ๔.๖

ทั้งนี้ วิธีการปรับให้ได้สภาพความเป็นกรด - ด่างสมดุล (Equilibrium pH) และกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

ข้อ ๙ ภาชนะบรรจุอาหารตามข้อ ๒ ต้อง

(๑) สะอาด

(๒) ไม่เคยใช้ใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน ถ้าภาชนะบรรจุนั้นเป็นโลหะ

(๓) ไม่มีตะกั่ว สนิมเหล็ก หรือสีอื่นใดติดอยู่ที่ด้านในของภาชนะบรรจุ นอกจากสีของแล็กเคอร์หรือสีของดีบุก และด้านในของภาชนะบรรจุที่ทำด้วยแผ่นเหล็กต้องเคลือบดีบุก หรือสารอื่นใดที่ป้องกันมิให้อาหารสัมผัสกับแผ่นเหล็กได้โดยตรง

(๔) ไม่รั่วหรือบวม

(๕) เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๑๐ อาหารตามข้อ ๒ ต้องมีน้ำหนักเนื้ออาหาร (drained weight) ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้ เว้นแต่อาหารประเภทที่ไม่อาจแยกเนื้ออาหารได้ การตรวจหาน้ำหนักเนื้ออาหารให้ใช้วิธีของสมาคม AOAC International ฉบับที่เป็นปัจจุบัน

ข้อ ๑๑ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๑๒ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติแล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร สำหรับอาหารที่มีใช้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด

(๒) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดสำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

ข้อ ๑๓ การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทในกรณีของฟรุตคอกเทลและฟรุตสลัด ให้ได้รับยกเว้นการปฏิบัติตามข้อ ๓ (๕) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๒) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕ แต่ทั้งนี้ให้แสดงเฉพาะส่วนประกอบที่สำคัญโดยไม่ต้องแจ้งปริมาณเป็นร้อยละของน้ำหนัก

ข้อ ๑๔ ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับกับ

(๑) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในการส่งออก

(๒) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามข้อ ๓ (๒) ดังนี้

(๒.๑) อาหารขบเคี้ยวประเภทคุกกี้ เวเฟอร์ แครกเกอร์ บิสกิต อาหารอบกรอบ ชนิดที่ไม่มีการสอดไส้ ข้าวเกรียบ เมล็ดธัญพืชคั่วหรืออบ ถั่วคั่วหรืออบ นัตคั่วหรืออบ พืชผักผลไม้อบหรือทอดกรอบ อาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง (Extruded snack) และเมล็ดพืชอบแห้งหรือทอด

(๒.๒) ผงเครื่องเทศ ผงเครื่องปรุงต่างๆ

(๒.๓) แป้งประกอบอาหาร

(๒.๔) อาหารอัดเม็ด

(๒.๕) พืชผัก ผลไม้ ที่ทำให้แห้ง

(๒.๖) เนื้อสัตว์ที่ทำให้แห้ง

ข้อ ๑๕ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๔๔) พ.ศ. ๒๕๓๕ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๓๕ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๗๙) พ.ศ. ๒๕๔๐ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๑๒ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๐ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๕๓) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุ

ที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๕ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๑) พ.ศ. ๒๕๔๙ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๒๘ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๙ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับใช้เลขสารบบอาหารดังกล่าวต่อไปได้ โดยถือว่าได้จดทะเบียนอาหารตามประกาศฉบับนี้แล้ว

ข้อ ๑๖ ประกาศนี้มีผลบังคับใช้เมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖
ประดิษฐ สินธวณรงค์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีน้ำหนักเนื้ออาหาร

ประเภทอาหาร	ชนิด	น้ำหนักเนื้ออาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักสุทธิ
ผลไม้	๑. ชิ้นหรือแว่น	ไม่น้อยกว่า ๖๐
	๒. ทั้งผล	ไม่น้อยกว่า ๔๐
พืชผัก	๑. ชิ้น	ไม่น้อยกว่า ๖๐
	๒. เมล็ด	ไม่น้อยกว่า ๕๐
	๓. ฝักหรือหัว	ไม่น้อยกว่า ๔๐
	๔. ดองเค็มหรือหวาน เช่น ซีเซกฉ่าย กิ๊งฉ่าย ตั้งฉ่าย	ไม่น้อยกว่า ๖๕
	๕. เต้าหู้ยี้	ไม่น้อยกว่า ๖๐
	๖. เต้าเจี้ยว	ไม่น้อยกว่า ๕๐
เนื้อสัตว์	๑. บรรจุในน้ำเกลือ ซอส น้ำมัน หรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่เครื่องปรุง	ไม่น้อยกว่า ๖๐
	๒. เนื้อหอยในน้ำเกลือ ซอส น้ำมัน หรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่เครื่องปรุง	ไม่น้อยกว่า ๕๐
	๓. ไส้กรอกในน้ำเกลือ	ไม่น้อยกว่า ๕๐
อาหารปรุงสำเร็จที่ทำให้สุกแล้ว	๑. แกงเผ็ดต่าง ๆ	ไม่น้อยกว่า ๕๐
	๒. พะแนงต่าง ๆ	ไม่น้อยกว่า ๖๕
	๓. แกงกะหรี่หรือมัสมั่น	ไม่น้อยกว่า ๖๐
	๔. ผัดเผ็ดอย่างแห้ง เช่น ผัดพริกขิง ผัดเผ็ดปลาหรือกุ้ง	ไม่น้อยกว่า ๙๐
	๕. กุ้งเค็มหรือหวาน	ไม่น้อยกว่า ๘๐
	๖. หมูหวาน	ไม่น้อยกว่า ๗๕
	๗. ไก่หรือหมูพะโล้/ไก่หรือหมู หรือขาหมูต้มเค็ม	ไม่น้อยกว่า ๕๕

อาหารประเภทหรือชนิดตามที่กำหนดไว้ในบัญชีแต่มีลักษณะพิเศษที่มิอาจกำหนดเนื้ออาหารให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในบัญชีได้ หรืออาหารประเภทอื่นที่มิได้กำหนดไว้ในบัญชี ให้มีน้ำหนักเนื้ออาหารตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๐) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๐) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๔๘

(๔) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

ข้อ ๒ ให้เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามข้อ ๒ แบ่งออกเป็น ๕ ชนิด ดังต่อไปนี้

(๑) น้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย

(๒) เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม

(๓) เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจน ผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม

(๔) เครื่องดื่มตาม (๒) หรือ (๓) ชนิดเข้มข้นซึ่งต้องเจือจางก่อนบริโภค

(๕) เครื่องดื่มตาม (๒) หรือ (๓) ชนิดแห้ง

ข้อ ๔ เครื่องดื่มตามข้อ ๒ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของเครื่องดื่มนั้น

(๒) ไม่มีตะกอน เว้นแต่ตะกอนอันมีตามธรรมชาติของส่วนประกอบ

(๓) น้ำที่ใช้ผลิตต้องเป็นน้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๔) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า ๒.๒ ต่อเครื่องดื่ม ๑๐๐ มิลลิลิตร โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๕) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli)

(๖) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๗) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๘) ตรวจพบยีสต์และเชื้อราได้ ดังนี้

(๘.๑) น้อยกว่า ๑ ในเครื่องดื่ม ๑ มิลลิลิตร สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๑)

(๘.๒) น้อยกว่า ๑ ในเครื่องดื่ม ๑ มิลลิลิตร สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๒) และข้อ ๓ (๓) ที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

(๘.๓) น้อยกว่า ๑๐๐ ในเครื่องดื่ม ๑ มิลลิลิตร สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๒) และข้อ ๓ (๓) ที่ผ่านกรรมวิธีอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

(๘.๔) น้อยกว่า ๑๐ ในเครื่องดื่ม ๑ กรัม สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๔) ที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

(๘.๕) น้อยกว่า ๑๐๐ ในเครื่องดื่ม ๑ กรัม สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๔) ที่ผ่านกรรมวิธีอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

(๘.๖) น้อยกว่า ๑๐๐ ในเครื่องดื่ม ๑ กรัม สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๕)

การตรวจวิเคราะห์ยีสต์และเชื้อราดังกล่าวให้ใช้วิธี Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)

(๙) ไม่มีสารปนเปื้อน เว้นแต่ ดังต่อไปนี้

(๙.๑) สารหนู	ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม
(๙.๒) ตะกั่ว	ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม
(๙.๓) ทองแดง	ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม
(๙.๔) สังกะสี	ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม
(๙.๕) เหล็ก	ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม
(๙.๖) ดีบุก	ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม
(๙.๗) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์	ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม

(๑๐) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือใช้ร่วมกับน้ำตาล นอกจากการใช้น้ำตาลได้ โดยให้ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่งให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๑๑) มีแอลกอฮอล์อันเกิดขึ้นจากธรรมชาติของส่วนประกอบและแอลกอฮอล์ที่ใช้ในกรรมวิธีการผลิต รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ ของน้ำหนัก ถ้าจำเป็นต้องมีแอลกอฮอล์ในปริมาณสูงกว่าที่กำหนดไว้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

แอลกอฮอล์ที่ใช้ในกรรมวิธีการผลิตต้องไม่ใช้เมทิลแอลกอฮอล์

เครื่องดื่มชนิดเข้มข้นที่ต้องเจือจางหรือเครื่องดื่มชนิดแห้งที่ต้องละลายก่อนบริโภค ตามที่กำหนดไว้ในฉลาก เมื่อเจือจางหรือละลายแล้วตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มได้ตาม (๔) และมีสารปนเปื้อนได้ตามที่กำหนดไว้ใน (๙)

ข้อ ๕ เครื่องดื่มตามข้อ ๓ นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะ ดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) เครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๒) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประเภทหรือชนิดของผลไม้ พืชหรือผักนั้น ๆ ที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๒) เครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๒) ชนิดเข้มข้นหรือชนิดแห้ง เมื่อเจือจางหรือละลายแล้วต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประเภทหรือชนิดของผลไม้ พืชหรือผักนั้น ๆ ที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๓) เครื่องดื่มชนิดแห้งมีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๖ ของน้ำหนัก ถ้าเป็นเครื่องดื่มชนิดแห้งที่ผลิตจากพืชหรือผัก ให้มีความชื้นได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๔) เครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๒) หรือ ๓ (๓) มีวัตถุกันเสียได้ ดังต่อไปนี้

(๔.๑) ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกิน ๗๐ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม

(๔.๒) กรดเบนโซอิค หรือกรดซอร์บิค หรือเกลือของกรดทั้งสองนี้ โดยคำนวณเป็นตัวกรดได้ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม ๑ กิโลกรัม

เครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๒) หรือ ๓ (๓) ชนิดเข้มข้น เมื่อเจือจางแล้วมีวัตถุกันเสียได้ไม่เกินที่กำหนดไว้ใน (๔)

เครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๒) หรือ ๓ (๓) ชนิดแห้ง เมื่อละลายแล้วมีวัตถุกันเสียได้ไม่เกินที่กำหนดไว้ใน (๔)

การใช้วัตถุกันเสียให้ใช้ได้เพียงชนิดหนึ่งชนิดใดตามปริมาณที่กำหนดใน (๔.๑) หรือ (๔.๒) ถ้าใช้เกินหนึ่งชนิด ต้องมีปริมาณของชนิดที่ใช้รวมกันไม่เกินปริมาณของวัตถุกันเสียชนิดที่กำหนดให้ใช้น้อยที่สุด

เมื่อจำเป็นต้องใช้วัตถุกันเสียแตกต่างไปจากที่กำหนดไว้ดังกล่าวข้างต้น ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๕) เครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๓) ที่ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสที่มีกาเฟอีนตามธรรมชาติ ต้องมีปริมาณกาเฟอีนไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัมต่อเครื่องดื่ม ๑๐๐ มิลลิลิตร

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติแล้วแต่กรณีดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร สำหรับเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มิใช่ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด หรือ

(๒) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด สำหรับเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

ข้อ ๗ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุเครื่องดื่ม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๘ การแสดงฉลากของเครื่องดื่ม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก เว้นแต่การใช้ชื่อเครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๒) ที่มีหรือทำจากน้ำผลไม้ทั้งชนิดเหลวหรือชนิดแห้งและเครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๓) ซึ่งมีกลิ่นหรือรสผลไม้ที่ได้จากการสังเคราะห์ทั้งชนิดเหลวและชนิดแห้ง ให้ปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) เครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๒) ให้ใช้ชื่อ ดังนี้

(๑.๑) “น้ำ ..... ๑๐๐%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อผลไม้) สำหรับเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ล้วน

(๑.๒) “น้ำ ..... ๑๐๐% จากน้ำ ..... เข้มข้น” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อผลไม้) สำหรับเครื่องดื่มที่ทำจากการนำผลไม้ชนิดเข้มข้นมาเจือจางด้วยน้ำ เพื่อให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานเหมือนกับเครื่องดื่มตาม (๑.๑)

(๑.๓) “น้ำ .....%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อและปริมาณเป็นร้อยละของผลไม้) สำหรับเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ตั้งแต่ร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนักขึ้นไป แต่ไม่ใช่เครื่องดื่มตาม (๑.๑)

(๑.๔) “น้ำรส .....%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อและปริมาณเป็นร้อยละของผลไม้) สำหรับเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ไม่ถึงร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนัก

(๒) เครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๓) ซึ่งมีกลิ่นหรือรสของผลไม้ที่ได้จากการสังเคราะห์เป็นส่วนผสม ให้ใช้ชื่อ ดังนี้

“น้ำหวานกลิ่น.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อกลิ่นของผลไม้ที่ได้จากการสังเคราะห์)

(๓) เครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๔) นอกจากจะต้องใช้ชื่อเครื่องดื่มตาม (๑) หรือ (๒) โดยไม่ต้องแสดงปริมาณของผลไม้แล้วจะต้องมีข้อความ “เข้มข้น” ต่อท้ายชื่อดังกล่าว และให้แสดงข้อความ “เมื่อเจือจางแล้วมีน้ำ .....%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดและปริมาณของผลไม้) ไว้ใต้ชื่อเครื่องดื่มด้วย

(๔) เครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๕) นอกจากจะต้องใช้ชื่อเครื่องดื่มตาม (๑) หรือ (๒) โดยไม่ต้องแสดงปริมาณของผลไม้แล้วจะต้องแสดงข้อความ “เมื่อละลายแล้วมีน้ำ .....%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดและปริมาณของผลไม้) ไว้ใต้ชื่อเครื่องดื่ม

เครื่องดื่มที่ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล ต้องแสดงข้อความว่า “ใช้ ..... เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้) ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของฉลาก

ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด (ถ้ามี)

ข้อ ๙ การแสดงฉลากของเครื่องดื่มตามข้อ ๓ (๓) ที่ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสที่มีกาเฟอีนตามธรรมชาติ นอกจากต้องปฏิบัติตามข้อ ๘ แล้ว ให้แสดงข้อความว่า “มีกาเฟอีน” ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า ๒ มิลลิเมตร ที่อ่านได้ชัดเจน อยู่ในบริเวณเดียวกับชื่ออาหารหรือเครื่องหมายการค้า

ข้อ ๑๐ ประกาศนี้ ไม่ใช้บังคับกับเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในการส่งออก

ข้อ ๑๑ ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๑๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๐) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๐) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๔๘ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับใช้เลขสารบบอาหารดังกล่าวต่อไปได้ โดยถือว่าได้จดทะเบียนอาหารตามประกาศฉบับนี้แล้ว

ข้อ ๑๒ ประกาศนี้มีผลบังคับใช้เมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖
ประดิษฐ สินธวณรงค์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๕๗) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกข้อ ๒ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓๘) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ ลงวันที่ ๑๑ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๒ ให้ฉลากอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษต้องได้รับอนุญาตก่อนนำไปใช้"

ข้อ ๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๖

ประดิษฐ สินธวณรงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๕๘) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๘) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๒) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ลงวันที่ ๑๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๘

ข้อ ๒ ให้อาหารดังต่อไปนี้ เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

๒.๑ ดัลซิน (Dulcin) หรือมีชื่อทางเคมีว่า para-phenetolcarbamide ซึ่งให้ความหวานแทนน้ำตาล

๒.๒ เอเอฟ ๒ (AF_2) หรือมีชื่อทั่ว ๆ ไปว่า ฟูริลฟราไมด์ (Furylframide) หรือมีชื่อทางเคมีว่า 2-(2-furyl)-3-(5-nitro-2-furyl) acrylamide เฉพาะใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหาร

๒.๓ โพแทสเซียมโบรเมต (Potassium bromate) เฉพาะใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหาร

๒.๔ อาหารที่มีดัลซิน เอเอฟ ๒ หรือ โพแทสเซียมโบรเมต ตามข้อ ๒.๑ ข้อ ๒.๒ และข้อ ๒.๓

๒.๕ อาหารที่มีดามิโนไซด์ (Daminozide) หรือซัคซินิคแอซิด ๒, ๒-ไดเมทธิลไฮดราไซด์ (Succinic acid 2, 2-dimethylhydrazide)

๒.๖ หญ้าหวานซึ่งมีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า Stevia rebaudiana Bertoni และผลิตภัณฑ์จากหญ้าหวาน ยกเว้น การผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

(๑) ใบหญ้าหวานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ชาสมุนไพร

(๒) สตีวิออลไกลโคไซด์ (Steviol glycosides) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง สตีวิออลไกลโคไซด์

(๓) หญ้าหวาน หรือผลิตภัณฑ์จากหญ้าหวานที่ใช้ผลิต หรือนำเข้า หรือจำหน่ายสำหรับการผลิตสตีวิออลไกลโคไซด์ ตาม (๒)

(๔) หญ้าหวาน หรือผลิตภัณฑ์จากหญ้าหวานที่ผลิตเพื่อการส่งออก

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๖
ประดิษฐ สินธวณรงค์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๕๙) พ.ศ. ๒๕๕๖

เรื่อง ซัยคลาเมต

โดยที่เป็นการสมควรให้มีการใช้กรดซัยคลามิก และเกลือโซเดียมหรือเกลือแคลเซียมของกรดซัยคลามิก เป็นวัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งคณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหารขององค์การอาหารและเกษตร และองค์การอนามัยโลก แห่งสหประชาชาติ (The Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, JECFA) ได้ประเมินและกำหนดค่าความปลอดภัย (Acceptable Daily Intake, ADI) แล้ว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๑๓ (พ.ศ. ๒๕๓๑) เรื่อง โซเดียมซัยคลาเมตและอาหารที่มีโซเดียมซัยคลาเมต ลงวันที่ ๗ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๓๑

ข้อ ๒ ให้ซัยคลาเมตเป็นวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๓ ซัยคลาเมต หมายถึง กรดซัยคลามิก (Cyclohexylsulfamic acid หรือ Cyclohexanesulfamic acid [CAS : 100-88-9 INS No. 952]) และเกลือโซเดียมหรือเกลือแคลเซียมของกรดซัยคลามิก เช่น โซเดียมซัยคลาเมต (Sodium cyclohexylsulfamate หรือ Sodium cyclohexanesulfamate [CAS: 139-05-9, INS No. 952(iv)]) หรือแคลเซียมซัยคลาเมต (Calcium cyclohexylsulfamate หรือ Calcium cyclohexanesulfamate [CAS : 139-06-0 INS No. 952 (ii)])

ข้อ ๔ การผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายซัยคลาเมตต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗ ยกเว้นการปฏิบัติตามข้อ ๔ และข้อ ๖ ให้ปฏิบัติตามประกาศนี้

ข้อ ๕ โซเดียมซัยคลาเมต ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

ชื่อสารเคมี : Sodium cyclohexylsulfamate หรือ Sodium cyclohexanesulfamate [CAS : 139-05-9, INS No. 952(iv)]

สูตร : โซเดียมซัยคลาเมต: $C_6H_{12}NNaO_3S$ น้ำหนักโมเลกุล ๒๐๑.๒๒

คุณลักษณะ : เป็นผงผลึกหรือผลึกใสไม่มีสี

ข้อกำหนดเฉพาะ :

- ปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๘ และไม่มากกว่าร้อยละ ๑๐๑ ของน้ำหนักแห้ง
- การละลาย ละลายในน้ำ ละลายได้เล็กน้อยในเอทานอล
- โซเดียม ผ่านการทดสอบ
- การเกิดผลึก ทดสอบโดยนำสารละลาย ๑ ใน ๑๐๐ ส่วน จำนวน ๑๐ มิลลิลิตร มาเติมกรด Hydrochloric ๑ มิลลิลิตร ผสมให้เข้ากันแล้วเติม Barium chloride ๑ มิลลิลิตร จะได้สารละลายใสซึ่งเมื่อเติม Sodium nitrite ๑ มิลลิลิตร จะเกิดผลึกสีขาว
- การเสียน้ำหนักเมื่อแห้ง (ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส, ๑ ชั่วโมง) : ไม่เกินร้อยละ ๑.๐
- ความบริสุทธิ์: ปริมาณ Cyclohexylamine ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และ Dicyclohexylamine ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ข้อจำกัดของสารแปลกปน : ตะกั่ว ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก JECFA Monograph (๒๐๐๖) หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

ข้อ ๖ แคลเซียมซัยคลาเมต ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

ชื่อสารเคมี : Calcium cyclohexylsulfamate หรือ Calcium cyclohexanesulfamate [CAS: 139-06-0, INS No. 952(ii)]

สูตร : แคลเซียมซัยคลาเมต: $C_{12}H_{24}CaN_2O_6S_2$ $2H_2O$ น้ำหนักโมเลกุล ๔๓๒.๕๗

คุณลักษณะ : เป็นผงผลึกหรือผลึกใสไม่มีสี มีความหวานกว่าน้ำตาลซูโครสปริมาณ ๓๐ เท่า

ข้อกำหนดเฉพาะ :

- มีปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๘ และไม่มากกว่าร้อยละ ๑๐๑ ของน้ำหนักแห้งที่ดึงน้ำออก
- การละลาย ละลายในน้ำ ละลายได้เล็กน้อยในเอทานอล
- แคลเซียม ผ่านการทดสอบ
- การเกิดผลึก ทดสอบโดยนำสารละลาย ๑ ใน ๑๐๐ ส่วน จำนวน ๑๐ มิลลิลิตร มาเติมกรด Hydrochloric ๑ มิลลิลิตร ผสมให้เข้ากันแล้วเติม Barium chloride ๑ มิลลิลิตร จะได้สารละลายใสซึ่งเมื่อเติม Sodium nitrite ๑ มิลลิลิตร จะเกิดผลึกสีขาว
- การเสียน้ำหนักเมื่อแห้ง (ที่อุณหภูมิ ๑๔๐ องศาเซลเซียส, ๒ ชั่วโมง) : ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖.๐ และไม่เกินร้อยละ ๙.๐

- ความบริสุทธิ์ : ปริมาณ Cyclohexylamine ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และ Dicyclohexylamine ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ข้อจำกัดของสารแปลกปน : ตะกั่ว ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก JECFA Monograph (2006) หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

ข้อ ๗ การใช้ซัยคลาเมตเป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลให้ใช้ตามข้อกำหนดตามชนิดอาหารและปริมาณที่กำหนดไว้ตามบัญชีท้ายประกาศนี้

ข้อ ๘ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๖
ประดิษฐ สินธวณรงค์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ซัยคลาเมต

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	รหัสของหมวดอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
๑. (INS 952)	ซัยคลาเมต **ชื่ออื่น** - Cyclamic acid, INS 952 (i) - Calcium cyclamate, INS 952 (ii) - Sodium cyclamate, INS 952 (iv) **กลุ่มหน้าที่ :** - วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล	๐๑.๑.๒	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักทั้ง ชนิดเหลว และชนิดผง (ปรุงแต่ง) อาจผ่านการหมักหรือไม่ก็ได้ ไม่รวมถึงนมปรุงแต่ง	๒๕๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๐๑.๗	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	๒๕๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๐๒.๔	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	๒๕๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๐๓.๐	ไอศกรีมหวานเย็น	๒๕๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๐๔.๑.๒.๔	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	๑๐๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๐๔.๑.๒.๖	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับทาหรือป้ายขนมอบ ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๔.๑.๒.๕	๒๐๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๐๔.๑.๒.๘	ผลไม้แปรสภาพพร้อมประกอบอาหาร	๒๕๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๐๔.๑.๒.๙	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	๒๕๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๐๔.๒.๒.๖	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ดที่บด	๒๕๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	รหัสของหมวดอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		๐๕.๑.๒	โกโก้ผสมชนิดไซรัป	๒๕๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก ในสภาพที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคโดยตรง
		๐๕.๑.๓	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ที่ใช้ทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนมอบ	๕๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๐๕.๑.๔	ช็อกโกแลตและขนมหวานจากช็อกโกแลต ไม่รวมถึงช็อกโกแลต	๕๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๐๕.๑.๕	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	๕๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๐๕.๒	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	๕๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก สำหรับลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ ใช้ได้ในปริมาณ ๒,๕๐๐ มิลลิกรัม/กิโลกรัม
		๐๕.๓	หมากฝรั่ง	๓๐๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๐๕.๔	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม	๕๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๐๖.๕	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	๒๕๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	รหัสของหมวดอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		๐๗.๒	ขนมอบ (รสหวาน รสเค็ม รสพิเศษ) และส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes)	๑๖๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์ทางโภชนาการเป็นพิเศษ
		๑๐.๔	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	๒๕๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๑๑.๔	น้ำตาลและไซรัปที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	๕๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก ใช้สำหรับน้ำเชื่อมราดแพนเค้กหรือน้ำเชื่อมเมเบิ้ลเท่านั้น
		๑๑.๖	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๑๒.๖.๑	ซอสอิมัลชัน	๕๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๑๒.๗	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	๕๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๑๓.๓	อาหารทางการแพทย์	๔๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๑๓.๔	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	๔๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	รหัสของหมวดอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		๑๓.๕	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	๔๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๑๓.๖	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	๑๒๕๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๑๔.๑.๓.๑	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	๔๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๑๔.๑.๓.๒	น้ำผักชนิดเนคต้า	๔๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก
		๑๔.๑.๓.๓	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	๔๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก ในสภาพที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคโดยตรง
		๑๔.๑.๓.๔	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	๔๐๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก ในสภาพที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคโดยตรง
		๑๔.๑.๔	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ไม่รวมถึงเครื่องดื่มเกลือแร่	๓๕๐ คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก ในสภาพที่จำหน่ายต่อผู้บริโภคโดยตรง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๖๐) พ.ศ. ๒๕๕๖
เรื่อง สตีวิออลไกลโคไซด์

โดยที่เป็นการสมควรให้มีการใช้สตีวิออลไกลโคไซด์ (Steviol glycosides) ซึ่งประกอบด้วย สตีวิโอไซด์ (Stevioside) รีบาวดิโอไซด์ เอ (Rebaudioside A) รีบาวดิโอไซด์ บี (Rebaudioside B) รีบาวดิโอไซด์ ซี (Rebaudioside C) รีบาวดิโอไซด์ ดี (Rebaudioside D) รีบาวดิโอไซด์ เอฟ (Rebaudioside F) ดัลโคไซด์ เอ (Dulcoside A) รูบุโซไซด์ (Rubusoside) และ สตีวิออลไบโอไซด์ (Steviolbioside) เป็นวัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งคณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหารขององค์การอาหารและเกษตร และองค์การอนามัยโลก แห่งสหประชาชาติ (The Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, JECFA) ได้ประเมินและกำหนดค่าความปลอดภัย (Acceptable Daily Intake, ADI) แล้ว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) (๙) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๒) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง สตีวิโอไซด์และอาหารที่มีส่วนผสมของสตีวิโอไซด์ ลงวันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๕

ข้อ ๒ ให้สติวิออลไกลโคไซด์เป็นวัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๓ สตีวิออลไกลโคไซด์ (Steviol glycosides) หมายความว่า สารสกัดบริสุทธิ์จากใบหญ้าหวาน (Stevia rebaudiana Bertoni) ซึ่งประกอบด้วย สตีวิโอไซด์ (Stevioside) รีบาวดิโอไซด์ เอ (Rebaudioside A) รีบาวดิโอไซด์ บี (Rebaudioside B) รีบาวดิโอไซด์ ซี (Rebaudioside C) รีบาวดิโอไซด์ ดี (Rebaudioside D) รีบาวดิโอไซด์ เอฟ (Rebaudioside F) ดัลโคไซด์ เอ (Dulcoside A) รูบุโซไซด์ (Rubusoside) และ สตีวิออลไบโอไซด์ (Steviolbioside)

ข้อ ๔ การผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายสติวิออลไกลโคไซด์ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗ ยกเว้นการปฏิบัติตามข้อ ๔ และข้อ ๖ ให้ปฏิบัติตามประกาศนี้

ข้อ ๕ สตีวิออลไกลโคไซด์ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

ชื่อสารเคมี : สตีวิโอไซด์ : 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl) oxy]kaur-16-en-18-oic acid หรือ β-D-glucopyranosyl ester [CAS : 57817-89-7, INS No. 960] รีบาวดิโอไซด์ เอ : 13-[(2-O-

β-D-glucopyranosyl-3 -O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl) oxy]kaur-16-en-18-oic acid หรือ β-D-glucopyranosyl ester [CAS : 58543-16-1, INS No. 960]

สูตร : สตีวิโอไซด์ : $C_{38}H_{60}O_{18}$ น้ำหนักโมเลกุล ๘๐๔.๘๘

รีบาวดิโอไซด์ เอ : $C_{44}H_{70}O_{23}$ น้ำหนักโมเลกุล ๙๖๗.๐๓

คุณลักษณะ : เป็นผงสีขาวหรือสีเหลืองอ่อน ไม่มีกลิ่นหรือมีกลิ่นเฉพาะ มีความหวานมากกว่าน้ำตาลทราย ๒๐๐ - ๓๐๐ เท่า

ข้อกำหนดเฉพาะ :

- ปริมาณสารในกลุ่มสตีวิออลไกลโคไซด์รวมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๕ ของน้ำหนักแห้ง
- การละลาย ละลายน้ำได้ดี
- pH ๔.๕-๗.๐ ของสารละลาย ๑ ใน ๑๐๐ ส่วน
- ความบริสุทธิ์ : เถ้า ไม่เกินร้อยละ ๑
- การเสียน้ำหนักเมื่อแห้ง (ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส, ๒ ชั่วโมง) : ไม่เกินร้อยละ ๖.๐
- ปริมาณสารละลายตกค้าง : เมทานอล ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และ เอทานอล ไม่เกิน ๕,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ข้อจำกัดของสารแปลกปน : สารหนู ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และตะกั่ว ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก JECFA Monograph (๒๐๑๐) หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือ มาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

ข้อ ๖ การใช้สตีวิออลไกลโคไซด์เป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลให้ใช้ตามข้อกำหนดตามชนิดอาหารและปริมาณที่กำหนดไว้ตามบัญชีท้ายประกาศนี้

ข้อ ๗ ให้ผู้ผลิต หรือผู้นำเข้าอาหารตามที่ได้รับอนุญาตตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๒) พ.ศ. ๒๕๔๕ เรื่อง สตีวิโอไซด์และอาหารที่มีส่วนผสมของสตีวิโอไซด์ ลงวันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๕ ขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม ๒๕๔๗ ภายใน ๑ ปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

อาหารที่มีส่วนผสมของสตีวิโอไซด์ที่ใช้เป็นอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๒๑ (พ.ศ. ๒๕๓๒) เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ลงวันที่ ๒๓ พฤษภาคม ๒๕๓๒ ให้แก้ไขรายละเอียดอาหารให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายใน ๑ ปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๘ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๖
ประดิษฐ สินธวณรงค์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง สตีวิออลไกลโคไซด์

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	รหัสของหมวดอาหาร	ชนิดของอาหาร	ข้อเสนอปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
๑. (INS 960)	สตีไวออล ไกลโคไซด์ **ชื่ออื่น** Steviol Glycosides **กลุ่มหน้าที่ :** - วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล	๐๑.๑.๒	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักทั้ง ชนิดเหลว และชนิดผง (ปรุงแต่ง) อาจผ่านการหมักหรือไม่ก็ได้ ไม่รวมถึงนมปรุงแต่ง	๗๐ คำนวณเป็นสตีวิออล ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์แต่งกลิ่นรสเท่านั้น
		๐๑.๕.๒	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและครีมผง	๓๓๐ คำนวณเป็นสตีวิออล ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์แต่งกลิ่นรสเท่านั้น
		๐๑.๗	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	๓๓๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๒.๔	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	๓๓๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๓.๐	ไอศกรีมหวานเย็น	๒๗๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๑.๒.๓	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู หรือน้ำเกลือ	๑๐๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๑.๒.๔	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	๓๓๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๑.๒.๖	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักสำหรับทาหรือป้ายขนมอบ ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๔.๑.๒.๕	๓๓๐ คำนวณเป็นสตีวิออล

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	รหัสของหมวดอาหาร	ชนิดของอาหาร	ข้อเสนอปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		๐๔.๑.๒.๗	ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง	๔๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๑.๒.๘	ผลไม้แปรสภาพใช้ประกอบอาหาร	๓๓๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๑.๒.๙	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	๓๕๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๑.๒.๑๐	ผลไม้หมักดอง	๑๑๕ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๑.๒.๑๑	ไส้ขนมอบที่ทำจากผลไม้	๓๓๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๑.๒.๑๒	ผลไม้ปรุงสุก	๔๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๒.๒.๒	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	๔๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๒.๒.๓	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	๓๓๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๒.๒.๔	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	๗๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๒.๒.๕	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด บดและใช้ทาหรือป้ายขนมอบ	๓๓๐ คำนวณเป็นสตีวิออล

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	รหัสของหมวดอาหาร	ชนิดของอาหาร	ข้อเสนอปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		๐๔.๒.๒.๖	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ดที่บด	๑๖๕ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๒.๒.๗	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	๒๐๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๔.๒.๒.๘	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	๔๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๕.๒	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	๗๐๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๕.๓	หมากฝรั่ง	๑๑๐๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๖.๓	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	๓๕๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๖.๕	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	๑๖๕ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๖.๘.๑	น้ำนมถั่วเหลือง	๑๐๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๘.๓.๒	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	๑๐๐ คำนวณเป็นสตีวิออล ใช้สำหรับน้ำเกลือที่ใช้ในการผลิตไส้กรอกเท่านั้น

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	รหัสของหมวดอาหาร	ชนิดของอาหาร	ข้อเสนอปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		๐๙.๓.๑	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ หมักน้ำส้มสายชูหรือไวน์	๑๐๐ คำนวณเป็นสตีวิออล สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีรสเปรี้ยวและหวานเท่านั้น
		๐๙.๓.๒	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำดองในน้ำเกลือ	๑๖๕ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๙.๓.๓	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนคาร์เวียร์	๑๐๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๐๙.๔	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	๑๐๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๐.๔	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	๓๓๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๑.๖	วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล	ปริมาณที่เหมาะสม คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๒.๒.๒	เครื่องปรุงรส	๓๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๒.๔	มัสตาร์ด	๑๓๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๒.๕	ซุป	๕๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๒.๖.๑	ซอสอิมัลชัน	๓๕๐ คำนวณเป็นสตีวิออล

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	รหัสของหมวดอาหาร	ชนิดของอาหาร	ข้อเสนอปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		๑๒.๖.๒	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	๓๕๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๒.๖.๓	ซอสและเกรวี่เข้มข้น	๓๕๐ คำนวณเป็นสตีวิออล ใช้สำหรับการอบเท่านั้น
		๑๒.๖.๔	ซอสใส	๓๕๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๒.๗	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	๑๑๕ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๒.๙.๒.๑	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	๓๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๒.๙.๒.๒	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก	๑๖๕ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๒.๙.๒.๓	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๑๒.๙.๒.๑ และ ๑๒.๙.๒.๒	๑๖๕ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๓.๓	อาหารทางการแพทย์	๓๕๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๓.๔	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	๒๗๐ คำนวณเป็นสตีวิออล

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	รหัสของหมวดอาหาร	ชนิดของอาหาร	ข้อเสนอปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
		๑๓.๕	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	๖๖๐ คำนวณเป็นสตีวิออล ปริมาณการใช้นี้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแข็ง (เช่น อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก โดยบริโภคแทนอาหารปกติหรือบริโภคแทนอาหารบางส่วน) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลวใช้ได้ในปริมาณ ๖๐๐ มิลลิกรัม/กิโลกรัม คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๓.๖	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	๒๕๐๐ คำนวณเป็นสตีวิออล ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ใช้เคี้ยวเท่านั้น
		๑๔.๑.๓	น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า	๒๐๐ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๔.๑.๔	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ไม่รวมถึงเครื่องดื่มเกลือแร่	๑๑๕ คำนวณเป็นสตีวิออล
		๑๔.๑.๕	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรและเครื่องดื่มร้อนจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมถึงโกโก้	๒๐๐ คำนวณเป็นสตีวิออล ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคและส่วนผสมสำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค
		๑๕.๐	ขนมขบเคี้ยว	๑๗๐ คำนวณเป็นสตีวิออล

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๖๑) พ.ศ. ๒๕๕๖
เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง
(ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง มาตรา ๖ (๒) มาตรา ๖ (๓) และมาตรา ๖ (๙) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการอาหารออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้ “ข้าวสาร” หมายความว่า ข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียวที่เอาเปลือกออกและบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

ข้อ ๒ ให้เพิ่มชนิดและปริมาณสารพิษตกค้างจากวัตถุอันตรายทางการเกษตรในอาหารในบัญชีหมายเลข ๑ ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง ลงวันที่ ๑๔ เมษายน ๒๕๕๔ ดังนี้

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
42	ไฮโดรเจน ฟอสไฟด์ (Hydrogen Phosphide)	ไฮโดรเจน ฟอสไฟด์	ข้าวสาร	0.1
43	เมทิลโบรไมด์ (Methyl Bromide)	เมทิลโบรไมด์	ข้าวสาร	0.01
44	โบรไมด์ ไอออน (Bromide Ion)	โบรไมด์ ไอออน จากการใช้เมทิลโบรไมด์ และรวมถึงจากแหล่งอื่น ๆ แต่ไม่รวมโบรมีนที่ยึดด้วยพันธะโคเวเลนซ์ (covalently bound bromine)	ข้าวสาร	50

อันดับ	วัตถุอันตรายทางการเกษตร	ชนิดสารพิษตกค้าง	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) (มิลลิกรัมของสารต่อ 1 กิโลกรัมของอาหาร)
45	ซัลฟิวริล ฟลูออไรด์ (Sulfuryl Fluoride)	ซัลฟิวริล ฟลูออไรด์	ข้าวสาร	0.1

ข้อ ๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๖
ประดิษฐ สินธวณรงค์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข



สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
88/24 ถ.ติวานนท์ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000 โทรศัพท์ 02-590-7000