

อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

● ประกาศที่เกี่ยวข้อง

1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 144 (พ.ศ.2535), (ฉบับที่ 179) พ.ศ.2540, (ฉบับที่ 253) พ.ศ.2545 และ (ฉบับที่ 301) พ.ศ.2549 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 92) พ.ศ.2528 และ (ฉบับที่ 295) พ.ศ.2548 เรื่อง ภาชนะบรรจุ
3. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร
4. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 223) พ.ศ.2544 เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส
5. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ.2541 และ (ฉบับที่ 219) พ.ศ.2544 เรื่อง ฉลากโภชนาการ
6. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ.2543 และ (ฉบับที่ 252) พ.ศ.2545 เรื่อง ฉลาก
7. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
8. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 245) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มี ส่วนผสมของว่านหางจระเข้
9. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดชนิดของอาหารในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิท ที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 144 (พ.ศ.2535)
10. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงข้อความ บนฉลากอาหารเกี่ยวกับการได้รับการตรวจประเมินสถานที่ผลิต
11. คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ 343/2548 เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดง รูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหาร

●สาระสำคัญของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หมายความว่า

(1) อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลังหรือก่อนการบรรจุหรือปิดผนึก ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะ หรือวัตถุอื่น ที่คงรูปที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ สามารถจำแนกตามค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) และค่าแอกติวิตีของน้ำได้ 3 ชนิด คือ

1.1 อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ (Low-acid food) หมายความว่าอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง มากกว่า 4.5 และมีค่าแอกติวิตีของน้ำมากกว่า 0.85

1.2 อาหารที่ปรับสภาพกรด (Acidified low-acid food) หมายความว่า อาหารที่ ตามธรรมชาติของผลิตภัณฑ์มีค่าความเป็นกรด-ด่าง มากกว่า 4.5 แต่ในการผลิตมีการปรับสภาพ ของอาหารโดยการลวกหรือแช่ขึ้นอาหารในสารละลายกรด หรือเติมกรด หรือเติมอาหารที่มีความเป็นกรด จนทำให้ค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 4.5 และมีค่าแอกติวิตีของน้ำมากกว่า 0.85

1.3 อาหารที่มีความเป็นกรด (Acid food) หมายความว่า อาหารที่ตามธรรมชาติมีค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 4.5 และมีค่าแอกติวิตีของน้ำมากกว่า 0.85

(2) อาหารในภาชนะบรรจุชนิดลามิเนต (Laminate) ฉาบ เคลือบ อัด หรือติดด้วยโลหะ หรือสิ่งอื่นใด หรืออาหารในภาชนะบรรจุที่เป็นขวดแก้วที่ฝามียางหรือวัสดุอื่นผนึก หรืออาหารในภาชนะบรรจุอื่นที่สามารถป้องกันมิให้ความชื้นหรืออากาศผ่านซึมเข้าภายในภาชนะบรรจุนั้นได้ในภาวะปกติ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ สามารถจำแนกตามค่าแอกติวิตีของน้ำ (Aw) ได้ 2 ชนิด คือ อาหารที่มีค่าแอกติวิตีของน้ำไม่เกิน 0.85 (อาหารที่มีค่าแอกติวิตีของน้ำต่ำ, Low water activity food) และอาหารที่มีค่าแอกติวิตีของน้ำมากกว่า 0.85

แอกติวิตีของน้ำ (Water Activities : Aw) หมายถึง ปริมาณน้ำในอาหารที่จุลินทรีย์สามารถนำไปใช้ในการเจริญหรือเพียงพอที่จะเกิดปฏิกิริยาเคมีได้ ซึ่งเป็นสัดส่วนของความดันไอของน้ำในอาหาร (vapor pressure of the food, P) กับความดันไอน้ำบริสุทธิ์ (vapor pressure of pure water, Po) ที่อุณหภูมิเดียวกันดังสมการ

$$Aw = P/Po$$

สามารถแสดงค่าตัวเลขได้ตั้งแต่ 0.00 ถึง 1.00 โดยจุลินทรีย์ที่มีความสำคัญทางด้านสาธารณสุขที่ทำให้เกิดโรคและมีอาการเจ็บป่วยในผู้บริโภคนั้น มักจะเจริญได้เมื่อมีค่า Aw อยู่ในช่วง 0.86-1.0

อาหารดังต่อไปนี้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

1. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในการส่งออก
2. อาหารซึ่งบรรจุในภาชนะบรรจุตามข้อ (2) ดังต่อไปนี้

2.1 อาหารขบเคี้ยว ประเภทคุกกี้ เวเฟอร์ แครกเกอร์ บิสกิต อาหารอบกรอบชนิดที่ไม่มี การสอดไส้ ข้าวเกรียบ เมล็ดธัญพืชคั่วหรืออบ ถั่วคั่วหรืออบ นัตคั่วหรืออบ พืชผักผลไม้อบหรือทอดกรอบ อาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง (Extruded snack) และเมล็ดพืชอบแห้งหรือทอด

2.2 ผงเครื่องเทศ ผงเครื่องปรุงต่าง ๆ

2.3 แป้งประกอบอาหาร

2.4 อาหารอัดเม็ด อาหารบรรจุแคปซูล

2.5 พืชผัก-ผลไม้ ที่ทำให้แห้ง

2.6 เนื้อสัตว์ที่ทำให้แห้ง

● การพิจารณาชื่ออาหารของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

1. ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญหรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ เช่น ทรอปิคอลฟรุตคอกเทล ในน้ำเชื่อม
2. ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร เช่น ลำไยในน้ำเชื่อม

3 ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้จะต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหารกำกับชื่ออาหารด้วย เช่น บูบ (ลำไยในน้ำเชื่อม)

4. การจะใช้ชื่อวัตถุดิบที่มีอยู่ในสูตรเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร ให้ใช้ได้ดังนี้

4.1 มีวัตถุดิบที่ได้จากพืชหรือสัตว์ที่ปกติมนุษย์ใช้บริโภคโดยผ่านวิธีทางกายภาพผสมอยู่ในสูตรไม่น้อยกว่า 10% ให้ใช้ชื่อนั้น ๆ เป็นส่วนของชื่ออาหารได้ เช่น ขนมปังกรอบใส่สับปะรดกวน

ยกเว้นวัตถุดิบบางประเภทที่ไม่สามารถใส่มากจนถึง 10% ได้ ให้พิจารณาเป็นรายๆ ไป เช่น พริก, น้ำผึ้ง, เนย

4.2 มีวัตถุดิบที่ได้จากพืชหรือสัตว์ที่ปกติมนุษย์ใช้บริโภค โดยผ่านวิธีทางกายภาพผสมอยู่ในสูตรน้อยกว่า 10% ให้ใช้ชื่อนี้

4.2.1 ให้มีคำว่า “รส” นำหน้าวัตถุดิบนั้น ๆ เป็นส่วนของชื่ออาหารได้ เช่น เวเฟอร์สอดไส้รสพิ้นต์บัตเตอร์

4.2.2 ให้มีคำว่า “ผสม...” เป็นส่วนของชื่ออาหารได้ เช่น เวเฟอร์สอดไส้ผสมพิ้นต์บัตเตอร์

4.3 มีวัตถุดิบที่ได้จากการแยกวัตถุดิบที่หักลิ้นโดยวิธีทางเคมี หรือได้จากวัตถุดิบสังเคราะห์ขึ้นที่ปกติมนุษย์ใช้บริโภคให้มีคำว่า “กลั่น” นำหน้าวัตถุดิบนั้น ๆ เป็นส่วนของชื่ออาหารได้ เช่น เวเฟอร์กลั่นสตรอเบอร์รี่

5. ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากโปรตีนจากพืชให้ใช้ชื่ออาหารว่า “เนื้อเทียม” ได้ โดยให้มีข้อความกำกับชื่อว่า “โปรตีนจากแป้ง.....” หรือแหล่งที่มาของ Gluten

6. ผลิตภัณฑ์ที่มี “ไส้ม” เป็นส่วนประกอบ หากประสงค์จะใช้คำว่า “ไส้ม” เป็นส่วนของชื่ออาหารให้ส่งผลวิเคราะห์จากส่วนราชการหรือสถาบันที่คณะกรรมการอาหารกำหนดว่าในผลิตภัณฑ์มี “ไส้ม” จริง

7. ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากน้ำมันพืช + น้ำ + โปรตีนจากถั่วเหลือง และมีการปรุงแต่งกลิ่นรส ให้ใช้ชื่ออาหารว่า หรือ “กะทิธัญพืช (ผลิตภัณฑ์น้ำมันจากธัญพืชใช้แทนกะทิ)”

8. ชื่ออาหารประเภทแกงและเครื่องแกงให้ใช้ดังนี้

- | | |
|------------------------|----------------------|
| 8.1 แกงกะหรี่ | Yellow Curry |
| 8.2 แกงเขียวหวาน | Green Curry |
| 8.3 แกงมัสมั่น | Masman Curry |
| 8.4 แกงเผ็ด | Red Curry |
| 8.5 พะแนง | Thick Red Curry |
| 8.6 แกงส้ม | Sour Vegetable Curry |
| 8.7 ต้มยำ | Sour Soup |
| 8.8 น้ำพริกแกง | |
| - ลักษณะเปียก | Curry Paste |
| - ลักษณะแห้งหรือเป็นผง | Dry Curry Powder |

- | | | |
|------|------------------------------|-------------------------|
| 8.9 | น้ำพริก | Red Curry Paste |
| 8.10 | น้ำยา (รับประทานกับขนมจีน) | Thai Noodle Sauce |
| 8.11 | น้ำพริก (รับประทานกับขนมจีน) | Sweet Thai Noodle Sauce |
| 8.12 | แกงเลียง | Vegetable Thai Sauce |
| 8.13 | แกงจืด | Soup |
9. การใช้ข้อมูลความต่อไปนี้เป็นส่วนของชื่ออาหาร ให้ถือตามมาตรฐานของ Codex เป็นหลักดังนี้
- Extra Light Syrup ผลิตกัณฑ์ต้องมีความหวาน = 10-14°Brix
 - Light Syrup ผลิตกัณฑ์ต้องมีความหวาน = 14-18°Brix
 - Heavy Syrup ผลิตกัณฑ์ต้องมีความหวาน = 18-22°Brix
 - Extra Heavy Syrup ผลิตกัณฑ์ต้องมีความหวาน = 22°Brix ขึ้นไป
10. ไม่อนุญาตให้ใช้ข้อมูลความต่อไปนี้เป็นส่วนของชื่ออาหาร เช่น บริสุทธี ยอด ยอดเยี่ยม หากประสงค์จะแสดงชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ จะต้องแสดงให้สอดคล้องกับชื่ออาหารของไทย

● สูตรส่วนประกอบ

1. การแสดงสูตร ให้แจ้งรายการของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตคิดเป็นร้อยละของน้ำหนัก โดยแจ้งชื่อและปริมาณของส่วนประกอบแต่ละตัวให้ชัดเจนตรงตามข้อเท็จจริง และสอดคล้องกับกรรมวิธีการผลิตรวม 100%

กรณีอาหารที่ต้องใช้วัตถุดิบต่างกลิ่นรส ให้ต้องแจ้งรายละเอียดของวัตถุดิบต่างกลิ่นรสนั้น หรือแจ้งเลขสารบบอาหารของวัตถุดิบต่างกลิ่นรสนั้น ทั้งนี้ต้องมีสูตรที่เหมาะสมในการใช้เป็นวัตถุดิบต่างกลิ่นรสและเป็นชนิดที่ไม่เป็นอันตราย หรืออาจก่อให้เกิดอันตราย ถ้าไม่สามารถแจ้งรายละเอียดดังกล่าวได้ ให้ส่งหนังสือรับรองวัตถุดิบต่างกลิ่นรส หรือหนังสือรับรองความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้วัตถุดิบต่างกลิ่นรส หรือส่ง Certificate of Free Sale มาประกอบการพิจารณา

2. อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อนภายหลังการบรรจุหรือปิดผนึก ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะ หรือวัตถุดิบที่คงรูปที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ ไม่อนุญาตให้ใช้วัตถุดิบกันเสีย เว้นแต่วัตถุดิบกันเสียที่ติดมากับวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบของอาหารนั้น แต่ไม่รวมถึงการใช้โพแทสเซียมไนไตรต์ หรือโซเดียมไนไตรต์ หรือโพแทสเซียมไนเตรท หรือโซเดียมไนเตรท ในปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับเนื้อหมักชนิดเคี้ยวมีไฟรดัก (cured meat product)

3. อาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีน้ำหนักเนื้ออาหาร (drained weight) ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 144 (พ.ศ.2535) ในภาคผนวก เว้นแต่อาหารประเภทที่ไม่อาจแยกเนื้ออาหารได้

บัญชีน้ำหนักเนื้ออาหาร

ประเภทอาหาร	ชนิด	น้ำหนักเนื้ออาหาร เป็นร้อยละของ น้ำหนักสุทธิ
ผลไม้	1. ขึ้นหรือแวน	ไม่น้อยกว่า 60
	2. ทิ้งผล	ไม่น้อยกว่า 40
พืชผัก	1. ขึ้น	ไม่น้อยกว่า 60
	2. เมล็ด	ไม่น้อยกว่า 50
	3. ผักหรือหัว	ไม่น้อยกว่า 40
	4. ดอกเค็มหรือหวาน เช่น ซีเซกฉาย กิงฉาย ตั่งฉาย	ไม่น้อยกว่า 65
	5. เต้าหู้ยี้	ไม่น้อยกว่า 60
	6. เต้าเจี้ยว	ไม่น้อยกว่า 50
เนื้อสัตว์	1. บรอกโคลีในน้ำเกลือ ซอส น้ำมัน หรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่เครื่องปรุง	ไม่น้อยกว่า 60
	2. เนื้อหอยในน้ำเกลือ ซอส น้ำมัน หรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่เครื่องปรุง	ไม่น้อยกว่า 50
	3. ไส้กรอกในน้ำเกลือ	ไม่น้อยกว่า 50
อาหารปรุง สำเร็จที่ทำให้ สุกแล้ว	1. แกงเผ็ดต่าง ๆ	ไม่น้อยกว่า 50
	2. พะแนงต่าง ๆ	ไม่น้อยกว่า 65
	3. แกงกะหรี่หรือมัสมั่น	ไม่น้อยกว่า 60
	4. ผัดเผ็ดอย่างแห้ง เช่น ผักพริกขิง ผัดเผ็ดปลาหรือกุ้ง	ไม่น้อยกว่า 90
	5. กุ้งเค็มหรือหวาน	ไม่น้อยกว่า 80
	6. หมูหวาน	ไม่น้อยกว่า 75
	7. ไก่หรือหมูพะไล/ไก่หรือหมู หรือขาหมูต้มเค็ม	ไม่น้อยกว่า 55

4. ผลิตภัณฑ์ประเภทเนื้อสัตว์ต้นที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้มีน้ำหนักเนื้อได้ในปริมาณตั้งแต่ 30% ขึ้นไป เนื่องจากเห็นว่าผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ผู้บริโภคมีวัตถุประสงค์ที่จะรับประทานน้ำซุปรมากกว่าเนื้อสัตว์

5. อาหารประเภทรู้อชนิดตามที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศฯ แต่มีลักษณะพิเศษที่มีอาจกำหนดเนื้ออาหารให้เป็นตามที่กำหนดไว้ในบัญชีได้ ให้แจ้งเหตุผลประกอบการพิจารณา ที่เคยอนุญาตไปแล้ว มีดังนี้

- ลูกตาลและสับปะรดที่มีลักษณะหั่นเป็นชิ้น มีน้ำหนักเนื้ออาหาร 38%
- แกงเขียวหวานไก่ มีน้ำหนักเนื้ออาหาร 38%
- แกงกะหรี่ไก่ มีน้ำหนักเนื้ออาหาร 40%

6. สำหรับน้ำหนักเนื้ออาหารที่มีได้กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศฯ ให้พิจารณาจากตัวอย่างอาหารประกอบเป็นรายชื่อไป ที่เคยอนุญาตไปแล้วมีดังนี้

ผลิตภัณฑ์ถั่วงอก	จะต้องมีน้ำหนักเนื้ออาหารไม่น้อยกว่า 40%
ผลิตภัณฑ์มันคุด	จะต้องมีน้ำหนักเนื้ออาหารไม่น้อยกว่า 40%
ผลิตภัณฑ์เห็ด	จะต้องมีน้ำหนักเนื้ออาหารไม่น้อยกว่า 50%
ผลิตภัณฑ์ไซนักระทา, ไซ่ลูกเขย	จะต้องมีน้ำหนักเนื้ออาหารไม่น้อยกว่า 55%
ผลิตภัณฑ์ไซ่แมงดา	จะต้องมีน้ำหนักเนื้ออาหารไม่น้อยกว่า 60%

หมายเหตุ : ในกรณีไซ่แมงดา ให้ส่งข้อมูลเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบ แหล่งของวัตถุดิบ มาประกอบการพิจารณา เนื่องจากไซ่แมงดาบางฤดูกาลมีความเป็นพิษ และอาจมีไซ่ของเหราซึ่งมีพิษปนมาในวัตถุดิบด้วย

7. อาหารที่มี “สมุนไพรร” เป็นส่วนผสมอยู่ด้วย จะต้องปริมาณสมุนไพรรในสูตรต่ำกว่า dose ที่เป็นยา ปริมาณสมุนไพรรที่มี dose เป็นยาต่อการรับประทาน 1 ครั้ง

	ส่วนที่ใช้	ปริมาณ
เก๋ากี้ (Lycium Barbarum L./Lycium chinensis)	ผล	5-8 g
โสม (Panax ginseng)	ราก	Calculated as crude 2 g
ตั้งกุกย (โกฐเชียง) (Angelica sinensis)	ราก	4.5-9.0 g
ตั้งเขียม (Codonopsis)	ราก	9.0-30.0 g
ถั่งเช่า (Cordyceps sinensis)	ไมซีเลียม	3.0-9.0 g
แปะตุก (Atractylodis macrocephalae)	ไรโซม	6.0-12.0 g
เสกตี (Rehmannia glutinosa)	ราก	9.0-15.0 g
เง็กเต็ก (Polygonatum odoratum Druce)		6.0-12.0 g
ปักคี้ (Astragalus membranaceus)	ราก	9.0-30.0 g
หล่อฮั่งก้วย (Momornica grosvenori)	ผล	9.0-15.0 g
เก็กฮวย (Chrysanthemum flower)	ดอก	5.0-10.0 g
(Chrysanthemum indium)		
แป๊ะเจี๊ยะ		6.0-15.0 g
ฮกเหล็ง (Poria Cocos) / Indian Bread	ผล, เปลือกนอก	9.0-15.0 g
ชะเอม (Glycyrrhiza glabra)	ราก	1.5-9.0 g
โหวงปี้จี้ (Schisandra chinensis)	ผล	1.5-6.0 g
แบเตง (Ophlopogon japonicus)		6.0-12.0 g
ฮั่วจา (Hawthorn / Crataegus)	ผล, ต้นอ่อน, ใบ, ดอก	2.0-9.0 g
ไต่หวตั้ง (Encommia ulmoides)	เปลือกนอกและลำต้น	6 g

8. ชนิดผลไม้ในผลิตภัณฑ์ทรอปิคอลฟรุตคอกเทลและฟรุตคอกเทล มีดังนี้

8.1 ส่วนประกอบของทรอปิคอลฟรุตคอกเทล จะต้องมีส่วนผลไม้หลัก 2 ชนิด คือ สับปะรด และมะละกอ และอาจมีส่วนผลไม้ตามฤดูกาลอีกด้วยก็ได้

8.2 ส่วนประกอบของฟรุตคอกเทลที่นำเข้ามาจำหน่ายภายในประเทศ ให้ถือตามมาตรฐานของ Codex เป็นหลัก สำหรับที่ผลิตเพื่อส่งจำหน่ายต่างประเทศ สูตรผลไม้ที่ไม่ตรงตามมาตรฐาน แต่ผู้สั่งซื้อต้องการใช้ชื่อว่า Fruit Cocktail ก็อนุญาตให้ใช้ได้ แต่ต้องขอหลักฐานการยินยอมจากประเทศผู้สั่งซื้อด้วย

8.3 จาก CAC/KS 78-1976 Codex ได้กำหนดมาตรฐานของ Canned Fruit Cocktail ไว้ดังนี้

ส่วนประกอบของฟรุตคอกเทลจะต้องมีส่วนผลไม้พวกพีช แพร์ สับปะรด เชอร์รี่ องุ่น แอปเปิ้ลฟรุตคอกเทลเป็น 2 ชนิด และมีสัดส่วนของผลไม้ดังนี้

	ผลไม้	ชนิด 5-Fruit Cocktail	ชนิด 4-Fruit Cocktail
1.	พีช	30-50%	30-50%
2.	แพร์	25-45%	25-45%
3.	สับปะรด	6-16%	6-25% และข้อ 4 หรือข้อ 5
4.	องุ่น	6-20%	6-25%
5.	เชอร์รี่	2-6%	2-15%

9. การใช้วัตถุเจือปนอาหาร, วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล, สีผสมอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

● **กรรมวิธีการผลิต**

1. แจ้งให้ละเอียดตามที่ผลิตจริง เริ่มตั้งแต่ขั้นตอนแรกของการผลิตจนถึงการบรรจุ (แจ้งกรรมวิธีการทำลายเชื้อจุลินทรีย์โดยแจ้งอุณหภูมิ เวลา และความดันที่ใช้) กรรมวิธีทำให้แห้งหรือทำให้เป็นผง (ถ้ามี) และแจ้งให้สอดคล้องกับสูตรส่วนประกอบ

2. การผลิตอาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลังหรือก่อนการบรรจุหรือปิดผนึก ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ คือ มีค่าความเป็นกรด-ด่าง มากกว่า 4.6 และค่าแอกทีวิตี (Water Activity) มากกว่า 0.85 ต้องดำเนินการอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(1) ฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิและเวลาที่กำหนด (Scheduled process) โดยให้ค่า F_0 (Sterilizing value) ไม่ต่ำกว่า 3 นาที ซึ่งเพียงพอในการทำลายสปอร์ของเชื้อคลอสทริเดียม โบลูทีนัม (Clostridium botulinum) ทั้งนี้ อุณหภูมิและเวลาที่กำหนดจะต้องมีการศึกษาทดสอบการกระจายความร้อนหรืออุณหภูมิภายในเครื่องฆ่าเชื้อ (Heat distribution) และอัตราการแทรกผ่านความร้อน (Heat penetration) ณ สถานที่ผลิตแห่งนั้น ตามหลักเกณฑ์วิธีการ หรือเงื่อนไขที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

(2) เติมกรดเพื่อปรับสภาพความเป็นกรด-ด่างของอาหาร ไม่เกิน 4.6 ทั้งนี้วิธีการปรับให้ได้สภาพความเป็นกรด-ด่างสมดุล (Equilibrium pH) และกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

● ภาชนะบรรจุ

ภาชนะบรรจุอาหาร ต้อง

- 1 สะอาด
- 2 ไม่เคยใช้ใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน ถ้าภาชนะบรรจุนั้นเป็นโลหะ
- 3 ไม่มีตะกั่ว สนิมเหล็ก หรือสิ่งอื่นใดติดอยู่ที่ด้านในของภาชนะบรรจุ นอกจากสีของ แล็กเกอร์ หรือสีของดีบุก และด้านในของภาชนะบรรจุที่ทำด้วยแผ่นเหล็กต้องเคลือบดีบุก หรือสารอื่นใดที่ป้องกันมิให้อาหารสัมผัสกับแผ่นเหล็กได้โดยตรง

4 ไม้ร่วนหรือบวม

5. เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตราย

● ฉลากอาหาร

การแสดงฉลากอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

- กรณีของฟรุตคอกเทลและฟรุตสลัด ได้รับการยกเว้นไม่ต้องแสดงส่วนประกอบที่สำคัญ เป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ แต่ให้แสดงเฉพาะส่วนประกอบที่สำคัญโดยไม่ต้องแจ้งปริมาณ เป็นร้อยละของน้ำหนัก

การแสดงฉลากโภชนาการ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ

● การแสดงคำเตือน

1. ใช้ Aspartame เป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล ต้องแสดงข้อความ “ผู้มีสภาวะฟีนิลคีโตนูเรีย ผลิตภัณฑ์นี้มีฟีนิลอลานิน” หากจะแสดงเป็นภาษาอังกฤษให้ใช้ข้อความในทำนองเดียวกัน เช่น “Unsuitable For Phenylketonurias” ข้อความดังกล่าวให้แสดงให้เห็นได้ชัดเจน

2. อาหารที่มีส่วนผสมของว่างหาลงจะเข้ ต้องแสดงข้อความดังต่อไปนี้

“เด็กไม่ควรรับประทาน” “ไม่ใช่อาหารทางการแพทย์” และ “หยุดบริโภคเมื่อมีอาการผิดปกติ” ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า 2 มิลลิเมตร เห็นได้ชัดเจนในกรอบสี่เหลี่ยม สีของกรอบตัดกับสีของพื้นฉลาก

3. อาหารที่มีส่วนผสมของไบแปะก๊วย และสารสกัดจากไบแปะก๊วย จะต้องแสดงข้อความดังต่อไปนี้

“เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควรรับประทาน” “อาจมีผลให้เลือดแข็งตัวช้า”

4. อาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ ต้องแสดงข้อความดังต่อไปนี้

“มี.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุลักษณะของการบรรจุและชนิดของวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร เช่น ซองวัตถุกันชื้น ซองวัตถุดูดออกซิเจน เป็นต้น) ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดตัวอักษรไม่ต่ำกว่า 3 มิลลิเมตร บนพื้นสีขาว

● การพิจารณารายงานผลการตรวจวิเคราะห์

1. ผลวิเคราะห์ต้องออกโดยส่วนราชการหรือสถาบันที่คณะกรรมการอาหารกำหนด

2. ผลวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานอาหารต้องมีอายุไม่เกิน 1 ปี นับตั้งแต่วันที่ออกรายงานการตรวจวิเคราะห์จนถึงวันที่ยื่นคำขอ กรณีที่มีหลักฐานที่เป็นลายลักษณ์อักษรแสดงว่า เคยยื่นมาก่อนวันที่รายงานการตรวจวิเคราะห์จะหมดอายุการใช้ แต่เนื่องจากเอกสารและหลักฐานต่าง ๆ ยังไม่ครบถ้วนและไม่ถูกต้อง ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ส่งคืนผู้ขออนุญาตแก้ไขใหม่ให้ถูกต้องก่อนจึงจะรับคำขอได้ ก็จะพิจารณาผ่อนผันให้ใช้ผลวิเคราะห์ที่มีอายุเกิน 1 ปี

3. รายละเอียดของชื่ออาหาร ผู้ผลิต และสถานที่ตั้ง ที่รายงานในผลวิเคราะห์ต้องตรงกับรายละเอียดในการขออนุญาต

4. ผลวิเคราะห์ที่ได้มาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และอย่างน้อยต้องมีรายการวิเคราะห์ครบตามข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์ที่ระบุในคู่มือรายงานการตรวจวิเคราะห์อาหารควบคุมเฉพาะและอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน เพื่อประกอบการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือขอใช้ฉลากอาหาร

รายการที่ต้องตรวจวิเคราะห์

- ค่าความเป็นกรด-ด่าง
- ค่าแอสติวิตีของน้ำ (Aw)
- จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
 - Salmonella sp.
 - Clostridium perfringens
 - Staphylococcus aureus
 - Bacillus cereus
- จุลินทรีย์ที่เติบโตที่ 37⁰c และ 55⁰c
- ยีสต์และรา
- โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (MPN Coliforms)
- ตะกั่ว (เฉพาะบรรจุในภาชนะโลหะ)
- น้ำหนักเนื้ออาหาร (drained weight)
- ซัลเฟอไรโดออกไซด์และวัตถุกันเสีย (กรณีอาหารที่ไม่ผ่านกระบวนการทำลายจุลินทรีย์ทั้งหมด)
- ชนิดและปริมาณของวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (ถ้ามีการใช้)
- เอกซิกซ์, ปริมาณโปรตีน, ชนิดและปริมาณกรดอะมิโน (กรณีมีการใส่รังนก)
- ปริมาณโปรตีน, ชนิดและปริมาณกรดอะมิโน (กรณีเป็นอาหารประเภทซूपเนื้อสัตว์สกัด)
- วิเคราะห์หาสารสำคัญของโสม (กรณีมีการใส่โสมและมีคำว่า “โสม” เป็นส่วนของชื่ออาหาร)
- Anthraquinone Derivatives (Aloin) (กรณีมีการใส่ว่านหางจระเข้)
- แอฟลาทอกซิน (Aflatoxin) (กรณีมีการใส่ถั่วลิสงหรือเกสรดอกไม้)

และให้ผู้ขออนุญาตรับรองว่าจะผลิตหรือนำเข้าให้ได้คุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 144) พ.ศ.2535 กำหนด

5. การพิจารณาอนุญาตให้ใช้ผลวิเคราะห์ร่วม อาหารที่จะใช้ผลวิเคราะห์ร่วมจะต้องมีสูตรส่วนประกอบและกรรมวิธีการผลิตตรงกับกับอาหารที่ได้รับอนุญาตไว้แล้ว และต้องส่งหนังสือขอใช้และยินยอมให้ใช้ผลวิเคราะห์ร่วมมาประกอบการพิจารณา ในกรณีนำเข้าอาหารดังกล่าวจะต้องผลิตจากผู้ผลิตเดียวกันด้วย กรณีผลิตต้องเป็นสถานที่ผลิตเดียวกันหรือในเครือนิติบุคคลเดียวกัน

6. อาหารที่มีวัตถุดิบเสีย, สี และวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลให้พิจารณาชนิดและปริมาณที่มีในอาหาร โดยชนิดที่ตรวจพบต้องตรงกับสูตรและปริมาณที่ตรวจพบในผลวิเคราะห์เกินจากสูตรได้ไม่เกิน 10%

7. การพิจารณารายงานผลการตรวจวิเคราะห์ อนุญาตให้มีค่าความคลาดเคลื่อนของผลวิเคราะห์ ดังนี้

7.1 ค่าความคลาดเคลื่อนสำหรับการพิจารณาผลวิเคราะห์เทียบกับมาตรฐานตามที่ประกาศกำหนด จะยอมรับค่าความคลาดเคลื่อนที่ $\pm 10\%$ (โดยการคำนวณความคลาดเคลื่อน $\pm 10\%$ ของผลวิเคราะห์เทียบกับมาตรฐาน) เฉพาะคุณภาพหรือมาตรฐานทางเคมีและฟิสิกส์เท่านั้น สำหรับการวิเคราะห์ในส่วนของการวิเคราะห์จะยอมรับค่าความคลาดเคลื่อนที่ $\pm 20\%$

7.2 ค่าความคลาดเคลื่อนสำหรับการพิจารณาผลวิเคราะห์เทียบกับข้อมูลสารอาหารบนฉลาก สารอาหารทั้งกลุ่ม macronutrient และ micronutrient จะยอมรับค่าความคลาดเคลื่อนที่ $\pm 20\%$ และสารอาหารกลุ่ม micronutrient ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้เพิ่มเติมด้วย

(1) กรณีที่สารอาหารนั้นมีในผลิตภัณฑ์ตามธรรมชาติ จะต้องตรวจพบไม่น้อยกว่า 80% ของปริมาณที่ระบุบนฉลาก

(2) กรณีที่สารอาหารนั้นเป็นการเติมในผลิตภัณฑ์ (Nutrification) จะต้องตรวจพบไม่น้อยกว่าปริมาณที่ระบุบนฉลาก

(3) ปริมาณที่ตรวจพบของกรณี (1) และ (2) จะต้องไม่เกินค่าปริมาณสูงสุดของสารอาหารที่ยอมให้มีได้ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

(4) สารอาหารที่ประสงค์จะแสดงค่าเป็น 0 ในฉลากได้ ปริมาณของสารอาหารนั้นจะต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์การปัดตัวเลขของการแสดงค่าปริมาณสารอาหารบนฉลากโภชนาการ