

เกณฑ์การพิจารณากรรมวิธีการผลิต

ลำดับ	รายละเอียดการพิจารณา	ผลการพิจารณา	มติคณะทำงาน (ครั้งที่) / หนังสือตอบข้อหารือ (วันที่)
1	การขออนุญาตใช้ผลึกอาหารในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มอัดแก๊สฟานตาซี กลิ่นส้ม โดยอุปกรณ์เครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตไม่เป็นระบบอัตโนมัติ ซึ่งมีวงจรการทำงานไม่ต่อเนื่องกัน	<b>ไม่อนุญาตกรรมวิธีการผลิตของเครื่องดื่มอัดแก๊สดังกล่าว</b> เนื่องจากตามเกณฑ์พิจารณาอนุญาตมุ่งเน้นอุปกรณ์เครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตต้องเป็นระบบอัตโนมัติ เพราะมีผลต่อคุณภาพที่สม่ำเสมอของผลิตภัณฑ์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งระยะเวลาในช่วงการผลิตการอัดแก๊ส การปิดผนึกฝาขวด จะมีผลต่อปริมาณแก๊ส กระบวนการผลิตระบบอัตโนมัติจะช่วยควบคุมเวลาและปริมาณแก๊สให้มีความสม่ำเสมอได้	2/45  (14 ก.พ. 45)
2	น้ำแข็งหลอด ที่มีกรรมวิธีการผลิตโดยใช้น้ำปะปา ต่อเข้ากับเครื่องทำน้ำแข็งชนิดตู้ โดยไม่ผ่านการบำบัดน้ำก่อน	<b>ไม่อนุญาต</b> เนื่องจากตามประกาศฯ ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527) เรื่อง น้ำแข็งข้อ 3 ระบุว่าการผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายที่มีวัตถุประสงค์ให้ใช้รับประทานต้องใช้น้ำสะอาดที่มีมาตรฐาน ดังนั้นน้ำที่เข้าเครื่องทำน้ำแข็งชนิดตู้ ต้องผ่านกระบวนการให้เป็นน้ำสะอาด ที่มีมาตรฐานตามประกาศเสียก่อน และสถานที่ผลิตน้ำแข็งหลอดชนิดตู้ ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศฯ (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี ในการผลิตอาหาร ว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป	สธ.1005/1/9621  (31 ส.ค. 44)
3	การเติมไอโซนในการผลิตน้ำแร่	<b>ไม่อนุญาต</b>	สธ.1005/1/8720  (18 ก.ค. 45)