

การปรับปรุงกฎหมาย ปีงบประมาณ 2548

ที่	ประกาศ สธ. / ประกาศ อย. / คำสั่ง อย.	สาระสำคัญ
1	กฎกระทรวง ฉบับที่ 12 (พ.ศ.2548) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 (หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร)	แก้ไขเพิ่มเติมกฎกระทรวงฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2522) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 กำหนด - ผู้ขอรับใบอนุญาตผลิตอาหารต้องผ่านการตรวจประเมินว่าปฏิบัติได้ตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด การตรวจประเมินให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด - ในการขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร อนุโลมให้ไม่ต้องตรวจประเมิน แต่จะต้องมีหลักฐานอื่นตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด - การขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร - สถานที่ยื่นขอ (หน่วยงานหรือสถานที่รับบริการยื่นคำขอ)
2	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 283) พ.ศ.2547 เรื่อง กำหนดปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันที่ใช้ทอดหรือปรุงประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย	จากการศึกษาพบว่า น้ำมันที่นำมาทอดอาหารเพื่อจำหน่าย เมื่อมีการใช้ทอดซ้ำหรือนำไปประกอบอาหารอาจมีสารโพลาร์ในปริมาณสูงและอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อ ผู้บริโภค กระทรวงสาธารณสุขจึงออกประกาศกำหนดปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย ไม่เกินร้อยละ 25 ของน้ำหนัก
3	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 284) พ.ศ.2547 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 5)	เนื่องจากปัจจุบันน้ำบริโภค เป็นอาหารที่ต้องมีการควบคุมสถานที่ผลิตอาหาร ให้เป็นไปตามมาตรฐานตามข้อกำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารไว้เป็นการเฉพาะแล้ว กระทรวงสาธารณสุขจึงออกประกาศกำหนดให้น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ที่	ประกาศ สธ. / ประกาศ อย. / คำสั่ง อย.	สาระสำคัญ
4	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 285) พ.ศ.2547 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 4)	<p>เนื่องจากปัจจุบันน้ำแข็ง เป็นอาหารที่ต้องมีการควบคุมสถานที่ผลิตอาหาร ให้เป็นไปตามมาตรฐานตามข้อกำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารไว้เป็นการเฉพาะแล้ว</p> <p>กระทรวงสาธารณสุขจึงออกประกาศกำหนดให้น้ำแข็งเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน</p>
5	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 286) พ.ศ.2547 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก และนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 2)	<p>เพื่อสนับสนุนการป้องกันปัญหาเด็กฟันผุและเป็นโรคอ้วนซึ่งจะมีผลต่อสุขภาพในระยะต่อไป อันเนื่องจากการบริโภคน้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานอื่นใด</p> <p>กระทรวงสาธารณสุขจึงออกประกาศ ไม่ให้ใช้น้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานอื่นใด ยกเว้นการเติมน้ำตาลแลคโตส ในนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก</p> <p>และกำหนดข้อความบนฉลากว่า “ไม่ควรเติมน้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานใดๆอีก เพราะอาจทำให้ทารกและเด็กเล็กฟันผุและเป็นโรคอ้วนได้”</p>
6	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 287) พ.ศ.2547 เรื่อง อาหารทารก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 3)	<p>เพื่อสนับสนุนการป้องกันปัญหาเด็กฟันผุและเป็นโรคอ้วน เนื่องจากการบริโภคน้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานอื่นใด</p> <p>กระทรวงสาธารณสุขจึงออกประกาศ ไม่ให้ใช้น้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานอื่นใด ยกเว้นการเติมน้ำตาลแลคโตส ในอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก</p> <p>และกำหนดข้อความบนฉลากว่า “ไม่ควรเติมน้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานใดๆอีก เพราะอาจทำให้ทารกและเด็กเล็กฟันผุและเป็นโรคอ้วนได้”</p>

ที่	ประกาศ สธ. / ประกาศ อย. / คำสั่ง อย.	สาระสำคัญ
7	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 288) พ.ศ.2547 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง	<p>เพื่อออกข้อกำหนดสารพิษตกค้างของสากล (Codex) ซึ่งได้มีการปรับเปลี่ยนและเพิ่มเติม ประกอบกับกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ห้ามการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตรบางชนิดเพื่อเป็นการป้องกันการเกิดพิษสะสมจากการบริโภคอาหารซึ่งมีการตกค้างของวัตถุอันตรายทางการเกษตร</p> <p>กระทรวงสาธารณสุขจึงปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขให้เหมาะสมโดยได้ออกประกาศกำหนดมาตรฐานของอาหารที่มีสารพิษตกค้างที่เกิดจากการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตรไม่เกินปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit ; MRL) และต้องไม่มีสารพิษตกค้างจากวัตถุอันตรายทางการเกษตรที่ห้ามใช้ ยกเว้นที่หลีกเลี่ยงไม่ได้ให้พบได้ในปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ (Extraneous Maximum Residue Limit ; EMRL)</p>
8	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 289) พ.ศ.2547 เรื่อง นมเปรี้ยว	<p>เนื่องจากมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) ได้มีการปรับเปลี่ยนประกอบกับมีข้อมูลเกี่ยวกับสถานการณ์ และเทคโนโลยีการผลิตที่มีการพัฒนาและอนุภูมิในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ที่ได้กำหนดไว้ใหม่</p> <p>กระทรวงสาธารณสุขจึงปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง นมเปรี้ยวให้ทันต่อสถานการณ์ปัจจุบัน โดยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของนมเปรี้ยวไว้เป็นการเฉพาะ เช่น ชนิดของจุลินทรีย์ที่ใช้ในการหมัก การฆ่าเชื้อหลังการหมัก ปริมาณโปรตีน มันเนย ค่าของกรด จุลินทรีย์ที่คงเหลือจากการหมัก การแสดงฉลากของนมเปรี้ยว เป็นต้น</p>
9	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 290) พ.ศ.2547 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3)	<p>เพื่อเป็นการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคจากการบริโภคเครื่องดื่มที่ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสที่มีกาเฟอีนตามธรรมชาติ</p> <p>กระทรวงสาธารณสุขจึงออกประกาศกำหนดเครื่องดื่มที่ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสที่มีกาเฟอีนตามธรรมชาติ ต้องมีปริมาณกาเฟอีนไม่เกิน 15 มิลลิกรัมต่อเครื่องดื่ม 100 มิลลิลิตร และกำหนดการ แสดงข้อความว่า “มีกาเฟอีน” บนฉลาก</p>

ที่	ประกาศ สธ. / ประกาศ อย. / คำสั่ง อย.	สาระสำคัญ
10	ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง รายชื่อองค์กรหรือหน่วยงานเพื่อตรวจประเมินระบบ GMP ตามกฎหมาย	<p>ตามที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร หรือหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice : GMP) กำหนดให้สถานที่ผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายต้องผ่านการตรวจประเมินสถานที่ผลิตตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีนโยบายให้หน่วยงานของรัฐและเอกชนที่มีศักยภาพในการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ทำหน้าที่ตรวจสอบตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว</p> <p>สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ดำเนินการคัดเลือก ประเมินผล และจดทะเบียนองค์กรหรือหน่วยงานต่างๆที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่กำหนด</p> <p>สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศรายชื่อองค์กรหรือหน่วยงานเพื่อตรวจประเมินระบบ GMP กฎหมาย จำนวน 5 แห่ง</p>
11	ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หนังสือรับรองมาตรฐานประกอบการนำเข้าอาหาร (ฉบับที่ 2)	<p>ตามที่ออกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หนังสือรับรองมาตรฐานประกอบการนำเข้าอาหาร ลงวันที่ 20 กันยายน พ.ศ.2547 กำหนดให้การนำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายบางประเภทที่มีความเสี่ยงอันตราย ต้องมีหนังสือรับรองมาตรฐานประกอบการนำเข้าทุกครั้ง ซึ่งประกาศดังกล่าวจะมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 30 ธันวาคม พ.ศ.2547 เป็นต้นไปนั้น</p> <p>ปรากฏว่า สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้รับข้อคิดเห็นจากประเทศต่างๆว่าไม่สามารถเตรียมการดำเนินการให้เป็นไปตามประกาศได้ทันกำหนดเวลา ดังนั้นเพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องสามารถปฏิบัติได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม</p> <p>สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงเปลี่ยนแปลงวันบังคับใช้เป็น “ตั้งแต่วันที่ 31 มีนาคม พ.ศ.2548 เป็นต้นไป”</p>

ที่	ประกาศ สธ. / ประกาศ อย. / คำสั่ง อย.	สาระสำคัญ
12	ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หนังสือรับรองมาตรฐานประกอบการนำเข้าอาหาร (ฉบับที่ 3)	<p>เนื่องจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะพิจารณาปรับหลักเกณฑ์การออกหนังสือรับรองตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หนังสือรับรองมาตรฐานประกอบการนำเข้าอาหาร เพื่อรองรับการยอมรับมาตรฐานและความปลอดภัยของประเทศต่างๆที่เท่าเทียมกับประเทศไทยซึ่งเป็นข้อกำหนดตามหลักการขององค์การการค้าโลก</p> <p>สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงเปลี่ยนแปลงวันบังคับใช้เป็น “ตั้งแต่วันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ.2548 เป็นต้นไป”</p>
13	ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หนังสือรับรองมาตรฐานของอาหารที่นำเข้า	<p>สืบเนื่องจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศเพื่อปรับปรุงหลักเกณฑ์เกี่ยวกับหนังสือรับรองมาตรฐานประกอบการนำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายให้เหมาะสมยิ่งขึ้น เช่น หนังสือรับรองการยกเว้นไม่ต้องแสดงผลการตรวจ และวิธีการวิเคราะห์อาหารตามรายการที่ระบุในบัญชีแนบท้ายประกาศ</p>
14	ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หนังสือรับรองมาตรฐานของอาหารที่นำเข้า (ฉบับที่ 2)	<p>ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ออกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หนังสือรับรองมาตรฐานของอาหารที่นำเข้า ลงวันที่ 21 มิถุนายน พ.ศ.2548 โดยปรับปรุงหลักเกณฑ์การออกหนังสือรับรองมาตรฐานประกอบการนำเข้า เพื่อรองรับการยอมรับมาตรฐานการด้านสุขอนามัยของประเทศต่างๆที่เท่าเทียมกับประเทศไทย ตามหลักการองค์การการค้าโลกนั้น เนื่องจากการจัดเตรียมหลักฐานรวมทั้งการพิจารณาต้องใช้เวลาในการดำเนินการ</p> <p>สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงเปลี่ยนแปลงวันบังคับใช้เป็น “ตั้งแต่วันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ.2548 เป็นต้นไป”</p>

ที่	ประกาศ สธ. / ประกาศ อย. / คำสั่ง อย.	สาระสำคัญ
15	ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร	<p>ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร กำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารต้องเป็นไปตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหาร</p> <p>สำนักงานคณะกรรมการอาหารจึงออกประกาศกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ต้องใช้ตามชื่อวัตถุเจือปนอาหาร ชนิดอาหาร และไม่เกินปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ เว้นแต่ได้ระบุเงื่อนไขเฉพาะ 2. การใช้วัตถุเจือปนอาหารในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกินปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารชนิดที่กำหนดให้ใช้น้อยที่สุด
16	ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม	<p>ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร กำหนดว่า วัตถุเจือปนอาหารต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหาร</p> <p>สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศเกี่ยวกับวัตถุเจือปนลักษณะผสม ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียวที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม Codex 2. กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน เช่น ตะกั่ว อาร์เซนิก ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์ 3. กำหนดเอกสารหลักฐานเพิ่มเติมประกอบการพิจารณาขึ้นขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร เช่น เอกสารข้อกำหนดเฉพาะ ผลการตรวจวิเคราะห์
17	ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การใช้วิธีการตรวจวิเคราะห์วัตถุเจือปนอาหารที่แตกต่างไปจากข้อกำหนดใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives	<p>ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร กำหนดว่า วัตถุเจือปนอาหารต้องมีวิธีการตรวจวิเคราะห์เป็นไปตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives กรณีการใช้วิธีการตรวจวิเคราะห์ที่แตกต่างไปจากข้อกำหนดดังกล่าว ต้องเป็นวิธีการตรวจวิเคราะห์ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</p> <p>สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงออกประกาศกำหนดว่า วิธีการตรวจวิเคราะห์ต้องเป็นวิธีที่กำหนดตามมาตรฐานระดับนานาชาติ ระดับภูมิภาค หรือระดับประเทศ หรือเป็นวิธีที่สามารถตรวจวิเคราะห์สารที่ต้องการในปริมาณที่ต่ำกว่า หรือเท่ากับปริมาณที่มาตรฐานกำหนด และผลการประเมินต้องเป็นเอกสารหลักฐานที่สามารถตรวจสอบได้ตามระบบคุณภาพ</p>

ที่	ประกาศ สธ. / ประกาศ อย. / คำสั่ง อย.	สาระสำคัญ
18	ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร ประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร	<p>ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร กำหนดว่า วัตถุเจือปนอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหาร</p> <p>สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของ วัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - กำหนดวัตถุที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้เป็นส่วนประกอบในวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพ หรือมาตรฐานของอาหาร 8 ชนิด - กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าว - กำหนดการแสดงฉลาก เช่น “วัตถุดูแลอกซิเจน ห้ามรับประทาน” “วัตถุกันชื้น ห้ามรับประทาน” - กำหนดการใช้ภาชนะบรรจุ - กำหนดเอกสารหลักฐานเพิ่มเติมประกอบการพิจารณาฯ
19	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียว	<p>ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร กำหนดว่า วัตถุเจือปนอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหาร</p> <p>สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียว จำนวน 11 ชนิด เช่น</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) กรดซัคซินิก (Succinic Acid) (2) ไกลซีน (Glycine) (3) ไดโซเดียมซัคซิเนต (Disodium Succinate) (4) ดีแอลแอลอะนีน (DL-Alanine) (5) เชื้อราที่ใช้ในกระบวนการหมัก (Starter Culture) (6) มอลโทเดกซ์ทริน (Maltodextrin) (7) ยีสต์ผลจากยีสต์ในกลุ่มแซ็กคาไรโมซีส (Saccharomyces) หรือ ทอรูลา (Torula)

ที่	ประกาศ สธ. / ประกาศ อย. / คำสั่ง อย.	สาระสำคัญ
		<p>(8) ยีสต์ชนิดอื่น</p> <p>(9) แล็กติกแอซิดแบคทีเรีย</p> <p>(10) ออกซิไดส์พอลิเอทิลีน (Oxidised Polyethylene)</p> <p>(11) เอนไซม์ทรานส์กลูตามิเนส จากเชื้อจุลินทรีย์สายพันธุ์สเตรปโทเวอริซิลเลียม มอบาร์นีส วาร์ (Enzyme Transglutaminase from <i>Streptoverticillium mobaraense</i> var.)</p>
20	<p>ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 286) พ.ศ.2547 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก และนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 2) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 287) พ.ศ.2547 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 3)</p>	<p>เนื่องจากกระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 286) และ (ฉบับที่ 287) พ.ศ.2547 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงออกประกาศเพื่อชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ให้เกิดความชัดเจนในการปฏิบัติ เช่น กำหนดค่าความหวานของ น้ำตาลแลคโตส การแสดงข้อความบนฉลาก</p>
21	<p>ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ (ฉบับที่ 2)</p>	<p>เนื่องจากการปรับปรุงการแสดงค่าเตือน สำหรับการโฆษณาเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ทางสื่อต่างๆ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงออกประกาศกำหนดระบุข้อความที่ใช้เป็นคำเตือน สำหรับการโฆษณาเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ 6 ข้อความ ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> “การดื่มสุรา ทำให้ความสามารถในการขับขี้นานพาหนะลดลง” “การดื่มสุรา อันตรายต่อสุขภาพและบันทอนสติปัญญา” “ดื่มสุรา ทำให้ดื่บแข็งและเสื่อมสมรรถภาพทางเพศ” “เมาแล้วขับอาจพิการและตายได้” “ดื่มสุรา อาจทำให้เสียสติและเสียชีวิต” “ดื่มสุรา ผิดศีลข้อ 5”

ที่	ประกาศ สธ. / ประกาศ อย. / คำสั่ง อย.	สาระสำคัญ
22	คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ 319/2548 เรื่อง หลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543	<p>เพื่อให้การผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นไปตามหลักวิชาการ และผลิตภัณฑ์ปลอดภัยต่อผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงกำหนดหลักเกณฑ์วิธีปฏิบัติ สำหรับเจ้าหน้าที่ในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การจำแนกชนิดอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามหลักวิชาการ โดยใช้ ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) และค่าแอกติวิตีของน้ำ (a_w) - การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้ตรวจรายการเครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์พื้นฐานตามบัญชีแนบท้ายประกาศรวมทั้งการควบคุมกระบวนการผลิต โดยมีเอกสารที่จำเป็นสำหรับการผลิตด้วย
23	คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ 343/2548 เรื่อง หลักเกณฑ์การแสดงรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหาร	<p>เพื่อให้การแสดงรูปภาพที่แสดงถึงส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหารไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร หรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ ตามข้อกำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก</p> <p>สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงออกประกาศกำหนดหลักเกณฑ์ในการพิจารณาการแสดงรูป หรือรูปภาพส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหารที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค หรือจำหน่ายให้ผู้ปรุง หรือผู้จำหน่ายอาหาร เพื่อเป็นแนวทางวิธีปฏิบัติสำหรับเจ้าหน้าที่ ใน 3 กรณี คือ</p> <ul style="list-style-type: none"> - กรณีแสดงรูปภาพของวัตถุที่เป็นส่วนประกอบ - กรณีแสดงรูปภาพของวัตถุแต่งกลิ่นรส - กรณีแสดงรูปภาพของวัตถุเพื่อแนะนำให้ผู้บริโภคเติมในขณะรับประทาน

การปรับปรุงกฎหมาย ปีงบประมาณ 2549

ที่	ประกาศ สธ. / ประกาศ อย. / คำสั่ง อย.	สาระสำคัญ
1	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 291) พ.ศ.2548 เรื่อง แต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร	เนื่องจากกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร ซึ่งกระทรวงสาธารณสุขได้ประกาศแต่งตั้งได้ครบกำหนดวาระ 2 ปี เมื่อวันที่ 21 กันยายน พ.ศ.2546 กระทรวงสาธารณสุขจึงประกาศแต่งตั้งบุคคล เป็นกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร จำนวน 9 คน
2	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 292) พ.ศ.2548 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย	เนื่องจากได้มีการอนุญาตให้ใช้ใบหญ้าหวานเป็นชาสมุนไพร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 280) พ.ศ.2547 เรื่อง ชาสมุนไพร กระทรวงสาธารณสุขจึงปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ให้สอดคล้อง โดยกำหนดให้สารสกัดหยาบ (Crude extract) ที่มีไซสทิดด้วยน้ำ และอนุพันธ์ของสารสกัดหยาบจากหญ้าหวานที่มีไซสตีวไอไซด์เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย โดยได้ยกเว้นสำหรับการผลิตเพื่อการส่งออก หรือการจำหน่ายให้ผู้ผลิตเพื่อการส่งออก หรือการจำหน่ายให้ผู้ผลิตสตีวไอไซด์ที่สกัดจากหญ้าหวาน
3	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคจากการบริโภคผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และกำหนดเงื่อนไขการให้ข้อมูลผลิตภัณฑ์ให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ กระทรวงสาธารณสุข จึงออกประกาศกำหนดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารไว้เป็นการเฉพาะ ดังนี้ - นิยามของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อความชัดเจน - ให้ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และฉลากต้องได้รับอนุญาตก่อนนำไปใช้ - คุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ เช่น ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์ ปริมาณวิตามินหรือแร่ธาตุ - การใช้วัตถุเจือปนอาหาร - สถานที่ผลิตตามเกณฑ์ GMP - การใช้ภาชนะบรรจุ - การแสดงฉลาก และการแสดงข้อความกล่าวอ้างทางสุขภาพ


ที่	ประกาศ สธ. / ประกาศ อย. / คำสั่ง อย.	สาระสำคัญ
4	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 294) พ.ศ.2548 เรื่อง รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่	<p>เพื่อปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง รอยัลเยลลี่ และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารให้ชัดเจนขึ้น</p> <p>กระทรวงสาธารณสุขจึงออกประกาศกำหนดเกี่ยวกับรอยัลเยลลี่ และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ให้รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะคือ 10-ไฮดรอกซี-2-ดีซีโนอิกแอซิด ความชื้น และโปรตีน
5	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ.2548 เรื่อง กำหนดคุณภาพ หรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก	<p>เพื่อเป็นการปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกให้ถูกต้องสอดคล้องกับข้อมูลวิชาการที่เปลี่ยนแปลงไป</p> <p>กระทรวงสาธารณสุขจึงออกประกาศกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - คุณภาพหรือมาตรฐานทั่วไป คือ สะอาด ไม่มีสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร และคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีแนบท้ายประกาศ - คุณภาพหรือมาตรฐานเนื้อพลาสติกและการแพร่กระจาย - ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์นม - การห้ามการใช้ภาชนะบรรจุ เช่น ภาชนะบรรจุที่มีสี ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติกที่ใช้แล้ว ภาชนะบรรจุที่เคยใช้บรรจุปุ๋ยหรือวัตถุมีพิษ

ที่	ประกาศ สธ. / ประกาศ อย. / คำสั่ง อย.	สาระสำคัญ
6	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 296) พ.ศ.2549 เรื่อง อาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า	<p>เพื่อเป็นการปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง อาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า (Bovine Spongiform Encephalopathy) ให้ถูกต้องสอดคล้องกับสถานการณ์และข้อเท็จจริง กระทรวงสาธารณสุขจึงออกประกาศกำหนดอาหารที่มีมีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - กำหนดอาหารที่มีแหล่งกำเนิดจากประเทศที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า เป็นอาหารที่ห้ามนำเข้า หรือจำหน่าย โดยยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีสามารถนำเข้าหรือจำหน่ายได้ 8 รายการ ได้แก่ นมและผลิตภัณฑ์นม หนังสัตว์ เกล็ดินและคอลลาเจนจากหนังสัตว์ ไขมันสกัดที่ไม่มีโปรตีน ไตแคลเซียมฟอสเฟตที่ไม่มีโปรตีนหรือไขมัน เนื้อโคถอดกระดูก เลือดโค - การนำเข้าอาหารต้องมีหนังสือรับรองทุกครั้งที่น่าเข้า โดยระบุสาระสำคัญ คือ แหล่งกำเนิด สิ่งปนเปื้อนที่ไม่ละลาย หรือ ไม่มีโปรตีนหรือไขมันเป็นองค์ประกอบ - หลักเกณฑ์การนำเข้า เช่น ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดและเงื่อนไขการนำเข้า มีหนังสือรับรองว่าผ่านการตรวจประเมินเกี่ยวกับ GMP และหนังสือรับรองความปลอดภัย
7	ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียว (ฉบับที่ 2)	<p>ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร กำหนดว่า วัตถุเจือปนอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหาร</p> <p>สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียว เพิ่มเติมอีก 2 ชนิด คือ โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต และ โซเดียมไตรเมตาฟอสเฟต ซึ่งเป็นวัตถุเจือปนอาหารที่ยังมิได้กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for The Identify and purity of Food Additives</p>

ที่	ประกาศ สธ. / ประกาศ อย. / คำสั่ง อย.	สาระสำคัญ
8	ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การขอรับการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 และ (ฉบับที่ 239) พ.ศ.2544	<p>ด้วยกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร กำหนดให้สถานที่ผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายซึ่งอาหารตามที่ระบุไว้รวม 54 ประเภท ต้องผ่านการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ปรากฏว่ามีผู้ผลิตอาหารที่ไม่อยู่ในข่ายต้องปฏิบัติตามประกาศดังกล่าว แต่มีความประสงค์จะขอรับการตรวจประเมินตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ด้วย ดังนั้นเพื่อเป็นการส่งเสริมและสนับสนุนให้สถานที่ผลิตอาหารเหล่านั้น ได้มีการพัฒนาให้ได้ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) หรือตามระบบประกัน คุณภาพสุขลักษณะทั่วไป</p> <p>สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศกำหนดหลักเกณฑ์เงื่อนไขในการขอรับการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - สถานที่ยื่นขอรับการตรวจประเมินสถานที่ผลิต เช่น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด - การตรวจประเมิน ให้ตรวจตามบัญชีแนบท้ายของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 และคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่840/2545 - เงื่อนไขการได้รับเกียรติบัตร
9	ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดหลักฐานการขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตอาหาร และการเก็บรักษาอาหาร	<p>ด้วยกฎกระทรวง ฉบับที่ 1 (พ.ศ.2522) ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ 12 (พ.ศ.2548) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 กำหนดให้ผู้ผลิตอาหารหรือผู้ประสงค์จะต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับอาหารที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด GMP ไว้ จะต้องผ่านการประเมินว่าปฏิบัติได้ตามที่ประกาศกำหนดก่อน และจะต้องมีหลักฐานการขอต่ออายุใบอนุญาตตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด</p> <p>สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศกำหนดหลักฐานที่ต้องใช้ในการขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร แทนการตรวจประเมิน คือ ผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์ GMP ซึ่งตรวจมาแล้วไม่เกิน 1 ปี หรือสำเนาเกียรติบัตร GMP กฎหมาย / สำเนาใบรับรองระบบประกันคุณภาพ GMP หรือ HACCP ตามมาตรฐานสากล</p>

ที่	ประกาศ สธ. / ประกาศ อย. / คำสั่ง อย.	สาระสำคัญ
10	ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดรายชื่อพืช หรือส่วนต่างๆของพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาสมุนไพร	เนื่องจากมีข้อมูลเพิ่มเติมจากการประเมินความปลอดภัยของหญ้าหวาน ข้อมูลการศึกษาวิจัย และ ข้อมูลการใช้ใบหญ้าหวาน คณะกรรมการอาหารได้เห็นสมควรอนุญาตใช้ใบหญ้าหวานในลักษณะของชาสมุนไพร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงเพิ่มเติมรายชื่อพืชหรือส่วนต่างๆของพืช คือ ใบหญ้าหวานที่อนุญาตให้ใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับชาสมุนไพร
11	ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ยกเลิกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หนังสือรับรองมาตรฐานของอาหารที่นำเข้า	เนื่องจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีนโยบายทบทวนหนังสือรับรองมาตรฐานของอาหารที่นำเข้า โดยจะมีการกำหนดประเภทอาหารที่มีความเสี่ยงอันตรายให้สอดคล้องกับสถานการณ์และข้อเท็จจริงในปัจจุบัน เพื่อมิให้มีผลกระทบต่อการค้าระหว่างประเทศ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศ ยกเลิกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่อง หนังสือรับรองมาตรฐานของอาหารที่นำเข้า
12	ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักฐานและเอกสารประกอบการยื่นขอ อนุญาตใช้ฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และคุณภาพหรือมาตรฐานด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	กระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร กำหนด เอกสารหลักฐานประกอบการยื่นขอ อนุญาตใช้ฉลาก และคุณภาพหรือมาตรฐานด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงออกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักฐานและเอกสารประกอบการยื่นขอ อนุญาตใช้ฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และคุณภาพหรือมาตรฐานด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ดังนี้ - เอกสารและหลักฐาน เช่น เอกสารแสดงรายละเอียดของข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ด้านกายภาพ ด้านเคมี และด้านจุลินทรีย์ เอกสารแสดงสูตรต้นตำรับของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เอกสารแสดงรายละเอียดกรรมวิธีการผลิต ผลการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ ไปรับรองสถานที่ผลิต หนังสือรับรองการจำหน่าย หลักฐานแสดงความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ - คุณภาพหรือมาตรฐานด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค คือ ต้องตรวจไม่พบ สเตฟิฟิลโลคอคคัส ออเรียส คลอสทริเดียม และซัลโมเนลลา

ที่	ประกาศ สธ. / ประกาศ อย. / คำสั่ง อย.	สาระสำคัญ
13	<p>ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548</p> <p>เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p> <p>และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 294) พ.ศ.2548</p> <p>เรื่อง รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่</p>	<p>เพื่อให้เกิดความชัดเจนและเพื่อให้แนวทางในการปฏิบัติมีทิศทางเดียวกันและเป็นตามข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงออกประกาศเพื่อชี้แจงรายละเอียดของประกาศกระทรวงดังกล่าว เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - ให้ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และฉลากต้องได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน โดยรวมเอาผลิตภัณฑ์กระเทียม รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์เป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารด้วย - กำหนดตัวอย่างของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร - เนื่องจากผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่แนวโน้มการผลิตและจำหน่ายสูงขึ้น วัตถุดิบที่ใช้ผลิตและผลิตภัณฑ์มีความหลากหลาย และอาจมีปัญหาด้านความปลอดภัย ดังนั้นเพื่อให้การควบคุมผลิตภัณฑ์มีความเหมาะสมและมีข้อกำหนดสำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเป็นการเฉพาะ - ให้รายละเอียดการขออนุญาตผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เช่น สถานที่ยื่น แบบฟอร์มและหลักฐาน
14	<p>ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดวิตามินและแร่ธาตุ</p>	<p>กระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร กำหนดส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารต้องเป็นไปตามบัญชีรายชื่อที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด</p> <p>สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศกำหนดเกี่ยวกับข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดวิตามินและแร่ธาตุ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ให้ใช้ได้ตามชนิดและไม่เกินปริมาณสูงสุดตามตารางบัญชีแนบท้ายประกาศ จำนวน 27 ชนิด - ในกรณีที่มีการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร รวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป ส่วนประกอบแต่ละชนิดต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดตามที่กำหนดไว้

ที่	ประกาศ สธ. / ประกาศ อย. / คำสั่ง อย.	สาระสำคัญ
15	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 297) พ.ศ.2549 เรื่อง อาหารฉายรังสี	<p>เนื่องจากมาตรฐานอาหารสากล (Codex) เกี่ยวกับอาหารฉายรังสี มีการปรับเปลี่ยนข้อกำหนด ประกอบกับเพื่อประโยชน์ในทางการซื้อขายประเทศไทยมีการเจรจาข้อตกลงกับสหรัฐอเมริกา เพื่อส่งออก ผลไม้ไทย 6 ชนิด โดยใช้วิธีการฉายรังสีเป็นมาตรการด้านสุขอนามัยพืชในการกำจัดศัตรูพืชสำหรับผลไม้ที่จะส่งออก</p> <p>กระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารฉายรังสี โดยมี สาระสำคัญดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. มีการปรับเปลี่ยนจากข้อกำหนดเดิมที่กำหนดปริมาณรังสีเฉลี่ยสูงสุด เป็น “ปริมาณรังสีสูงสุด” และกำหนดบัญชีปริมาณรังสีที่อนุญาตตามวัตถุประสงค์การฉายรังสี 2. กำหนดไม่ให้นำการฉายรังสีอาหารมาทดแทนหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practices: GMP) หรือหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีทางการเกษตร (Good Agricultural Practices :GAP) 3. ต้องเก็บบันทึกข้อมูลการฉายรังสีอาหารที่ให้บริการฉายรังสีไว้อย่างน้อย 3 ปี 4. กำหนดให้อาหารฉายรังสีเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก โดยนอกจากต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก และฉลากว่าด้วยเรื่องอาหารที่นำมาฉายรังสีนั้นๆ แล้ว ต้องแสดงฉลากเพิ่มเติม คือ แสดงข้อความว่า “อาหารที่ผ่านการฉายรังสีแล้ว” หรือข้อความทำนองเดียวกันนี้ และระบุวัตถุประสงค์การฉายรังสี เช่น เครื่องเทศฉายรังสี เพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์ สำหรับการแสดงเครื่องหมายฉายรังสีนั้นจะแสดงหรือไม่ก็ได้ แต่หากจะแสดงต้องใช้ตามรูปแบบใหม่ที่กำหนดไว้ 5. กรณีที่มีการนำอาหารฉายรังสีมาเป็นวัตถุดิบ  ๑ ส่วนประกอบในอาหารอื่น ต้องระบุข้อความ “อาหารผ่านการฉายรังสีแล้ว” กำกับที่วัตถุดิบ/ส่วนประกอบอาหารฉายรังสีนั้น

ที่	ประกาศ สธ. / ประกาศ อย. / คำสั่ง อย.	สาระสำคัญ
16	<p>ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ.2549</p> <p>เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์</p>	<p>นมพร้อมดื่มพาสเจอร์ไรส์เป็นอาหารที่เสี้ง่าย รวมทั้งต้องใช้เทคโนโลยีการผลิต และอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตที่มีความจำเพาะเจาะจงเฉพาะด้าน และเป็นอาหารที่มีผู้บริโภคจำนวนมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งเด็กเล็ก ดังนั้นเพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐานการผลิตเพื่อให้เหมาะสมและมีความมั่นใจในการประกันคุณภาพหรือมาตรฐาน เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น</p> <p>กระทรวงสาธารณสุขจึงออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวฯ ซึ่งกำหนดให้ผู้ผลิตและผู้นำเข้าต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามบัญชีแนบท้ายประกาศฯ ซึ่งประกอบด้วย 7 หมวด คือ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต 2. เครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต 3. การควบคุมการผลิต 4. การทำความสะอาด การฆ่าเชื้อและการบำรุงรักษา 5. การสุขาภิบาล 6. สุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน และบุคลากร 7. บันทึกและรายงานผล
17	<p>ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 299) พ.ศ.2549</p> <p>เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด (ฉบับที่ 2)</p>	<p>เพื่อกำหนดให้อาหารทุกชนิดมีมาตรฐาน โดยตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี ต่อไปนี้ Chloramphenical ,Nitrofurazone,Nitrofurantoin ,Furazolidone,Furatadone และ Malachite Green (เป็นการเพิ่มข้อกำหนดของ Malachite Green)</p>

ที่	ประกาศ สธ. / ประกาศ อย. / คำสั่ง อย.	สาระสำคัญ
18	ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการตรวจวิเคราะห์ การปนเปื้อนสารเคมีบางชนิดในอาหาร	<p>เพื่อกำหนดการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีในอาหาร และความสามารถของห้องปฏิบัติการ (Minimum Required Performance Limit, MRPL โดยอย่างน้อยต่ำถึงระดับที่กำหนดและต้องพบปริมาณปนเปื้อนน้อยกว่าปริมาณที่กำหนดคือ</p> <p>ค่า MRPL ในการตรวจวิเคราะห์หา Chloramphenicol, AOZ และ AMOZ เท่ากับ 0.3 ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม</p> <p>ค่า MRPL ในการตรวจวิเคราะห์หา AHD, SEM และ B-Agonist เท่ากับ 1.0 ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม</p> <p>และค่า MRPL ในการตรวจวิเคราะห์หา Malachite Green เท่า 2.0 ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม</p>

ที่	ประกาศ สธ. / ประกาศ อย. / คำสั่ง อย.	สาระสำคัญ
19	<p>ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 300) พ.ศ.2549 เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522</p>	<p>กระทรวงสาธารณสุขได้ทบทวน และแก้ไขเพิ่มเติมการแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ให้ถูกต้องกับการจัดส่วนราชการใหม่ และเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน กระทรวงสาธารณสุขจึงออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 กำหนดให้ข้าราชการซึ่งดำรงตำแหน่งต่างๆ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ซึ่งประกอบด้วย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ข้าราชการกระทรวงสาธารณสุข 2. ข้าราชการสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 3. ข้าราชการกรมควบคุมโรค 4. ข้าราชการกรมอนามัย 5. ข้าราชการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ 6. ผู้ว่าราชการจังหวัด ข้าราชการกระทรวงสาธารณสุขที่ปฏิบัติราชการใน 75 จังหวัด ยกเว้น กรุงเทพมหานคร 7. ข้าราชการกรมสอบสวนคดีพิเศษ กระทรวงยุติธรรม 8. ข้าราชการสังกัดกรมศุลกากร กระทรวงการคลัง 9. ข้าราชการสังกัดกรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ 10. ข้าราชการสังกัดกรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ 11. ข้าราชการสังกัดกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ 12. ข้าราชการสังกัดสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ 13. ข้าราชการสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค สำนักนายกรัฐมนตรี 14. ข้าราชการกรุงเทพมหานคร 15. พนักงานเมืองพัทยา

ที่	ประกาศ สธ. / ประกาศ อย. / คำสั่ง อย.	สาระสำคัญ
20	ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดชนิดอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 144 (พ.ศ.2535) ไม่ใช้บังคับ (ฉบับที่ 2)	<p>เพื่อเป็นการกำหนดประเภทอาหารไม่ให้เกิดความเหลื่อมล้ำในขั้นตอนการอนุญาตการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร เนื่องจากการพิจารณาจัดประเภทตามภาชนะบรรจุที่ใช้ จึงเห็นสมควรกำหนดชนิดอาหารที่ได้รับการยกเว้นเพิ่มเติมในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดชนิดอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 144 (พ.ศ.2535) ไม่ใช้บังคับ โดยพิจารณาจากความเสี่ยงของผลิตภัณฑ์และค่า water activity</p> <p>สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึง</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ยกเลิกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่อง กำหนดชนิดของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 144 (พ.ศ.2535) ไม่ใช้บังคับ 2. ออกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่อง กำหนดชนิดของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 144 (พ.ศ.2535) เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ดังต่อไปนี้ <ol style="list-style-type: none"> 1. อาหารขบเคี้ยวประเภทคุกกี้ เวเฟอร์ แครกเกอร์ บิสกิต อาหารอบกรอบชนิดที่ไม่มีการสอดไส้ ข้าวเกรียบ เมล็ดธัญพืชคั่วหรืออบ ถั่วคั่วหรืออบ พืชผักผลไม้อบหรือทอดกรอบ อาหารขบเคี้ยวชนิดอบพอง(extruded snack) และเมล็ดพืชอบแห้งหรือทอด 2. ผงเครื่องเทศ ผงเครื่องปรุงต่างๆ 3. แป้งประกอบอาหาร 4. อาหารอัดเม็ด อาหารบรรจุแคปซูล 5. พืชผัก ผลไม้ ที่ทำให้แห้ง 6. เนื้อสัตว์ที่ทำให้แห้ง

ที่	ประกาศ สธ. / ประกาศ อย. / คำสั่ง อย.	สาระสำคัญ
21	ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2)	<p>ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร กำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</p> <p>สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงได้ออกประกาศเพิ่มเติม เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2) โดยกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารเพิ่มเติมอีก 1 ชนิด คือ Sodium Hydrogen Sulfate ซึ่งเป็นวัตถุเจือปนอาหารที่ยังมิได้กำหนดไว้ใน Codex General Standard for Food Additives ฉบับล่าสุด</p>
22	ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ชนิดกรดอะมิโน	<p>ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร กำหนดส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารต้องเป็นไปตามรายชื่อที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศเกี่ยวกับข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดกรดอะมิโน ดังนี้</p> <p>ข้อ 1 การใช้ชนิดของกรดอะมิโนเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ให้ใช้ได้ไม่เกินปริมาณสูงสุดตามชนิดของกรดอะมิโนหรือกรดอะมิโนที่อยู่ในรูปแบบอื่น ที่กำหนดไว้ในตารางบัญชีรายชื่อแนบท้ายประกาศนี้รวม 16 ชนิด</p> <p>ข้อ 2 ในกรณีที่มีการใช้ชนิดของกรดอะมิโนเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารตามข้อ 1 หลายชนิดรวมกัน ปริมาณรวมของกรดอะมิโนทุกรูปแบบที่เป็นชนิดเดียวกันในแต่ละชนิดจะต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดตามที่กำหนดไว้ในตารางบัญชีรายชื่อส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดกรดอะมิโนแนบท้ายประกาศนี้ ยกเว้นกรดอะมิโนลำดับที่ 2, 3, 12, 13 และ 15 ที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดรวมกันไว้โดยเฉพาะ</p>

ที่	ประกาศ สธ. / ประกาศ อย. / คำสั่ง อย.	สาระสำคัญ
23	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 301) พ.ศ.2549 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 4)	<p>การผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำ และบรรจุอยู่โดยสภาวะปราศจากอากาศ เป็นสภาวะที่เชื้อให้เกิดการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ คลอสทริเดียม โบทูลินัม ที่สร้างสารพิษที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคถึงชีวิต เช่น หน่อไม้บรรจุปีบ เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคจากอันตรายของอาหารดังกล่าว</p> <p>กระทรวงสาธารณสุขจึงออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 4) ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้</p> <p>อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำ คือ มีค่าความเป็นกรด-ด่าง สูงกว่า 4.6 และมีค่าแอกติวิตีของน้ำสูงกว่า 0.85 สามารถดำเนินการฆ่าเชื้อได้ 2 กรณี คือ</p> <p>(1) ฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิและเวลาที่กำหนด (Scheduled process) โดยให้ค่า F_0 (Sterilizing value) ไม่ต่ำกว่า 3 นาที ทั้งนี้อุณหภูมิและเวลาที่กำหนดจะต้องมีการศึกษาทดสอบการกระจายความร้อนหรืออุณหภูมิภายในเครื่องฆ่าเชื้อ (Heat distribution) และอัตราการแทรกผ่านความร้อน (Heat penetration) ณ สถานที่ผลิตแห่งนั้น ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด</p> <p>(2) เติมกรดเพื่อปรับสภาพความเป็นกรด-ด่างของอาหาร ไม่เกิน 4.6 ทั้งนี้วิธีการปรับให้ได้สภาพความเป็นกรด-ด่างสมดุล (Equilibrium pH) และกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด</p>

ที่	ประกาศ สธ. / ประกาศ อย. / คำสั่ง อย.	สาระสำคัญ
24	ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดคุณสมบัติและความรู้ของผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์	<p>กระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ กำหนดว่า ผู้ควบคุมการผลิตต้องมีคุณสมบัติและความรู้เกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์นมต้องเป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด</p> <p>สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศกำหนดเกี่ยวกับคุณสมบัติและความรู้เกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์นมฯ ของผู้ควบคุมการผลิต ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. วุฒิการศึกษา การฝึกอบรมและการทดสอบความรู้ โดยมีเนื้อหาของหลักสูตร เช่น หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตผลิตภัณฑ์นมฯ ระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ สุขาภิบาลอาหาร 2. มีประสบการณ์ในการปฏิบัติงาน 3. ต้องอยู่ปฏิบัติงาน ณ สถานที่ผลิตตลอดเวลาที่มีการผลิต

ที่	ประกาศ สธ. / ประกาศ อย. / คำสั่ง อย.	สาระสำคัญ
25	ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ใบบรรองสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ เพื่อการนำเข้า	<p>กระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ กำหนดว่าผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์นมฯ จะต้องผ่านการตรวจประเมินสถานที่ผลิต หรือมีใบบรรองสถานที่ผลิตสำหรับการนำเข้าจากหน่วยงานหรือองค์กร ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ประกาศกำหนด</p> <p>สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศกำหนดเกี่ยวกับใบบรรองสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมฯ เพื่อการนำเข้า ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ใบบรรองนั้น ต้องระบุว่าเป็นไปตามเกณฑ์หรือมีรายละเอียดเทียบเท่าเกณฑ์ในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ.2549 2. กำหนดองค์กรหรือหน่วยงานที่มีหน้าที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิต และสามารถออกใบบรรองได้ 3. กำหนดการแสดงใบบรรอง เช่น ให้ใช้ใบบรรองที่เป็นต้นฉบับ แนบคำแปลภาษาไทยหรือภาษาอังกฤษที่ผ่านการรับรองคำแปลจากสถานทูตไทยในประเทศผู้ผลิต และใบบรรองต้องระบุวันสิ้นอายุ ในกรณีที่ไมระบุวันสิ้นอายุให้อายุของใบบรรองมีอายุ 1 ปี นับจากวันที่ออกใบบรรอง เว้นแต่มีหลักฐานจากหน่วยงานที่ออกใบบรรองมาแสดงว่า ใบบรรองนั้นมีสถานะการใช้อยู่