

(ถ้าเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียว

อาศัยอำนาจตามความในข้อ 4(2) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ 18 สิงหาคม พ.ศ.2547 ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(1)(2)(4)(5)(6)(7)(9) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 35 มาตรา 39 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร ในการประชุมครั้งที่ 2/2548 เมื่อวันที่ 13 พฤษภาคม 2548 ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 วัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียว หมายถึง วัตถุเจือปนอาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุญาตให้ใช้ได้ โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ 2 ให้วัตถุเจือปนอาหารตามข้อ 1 มีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) กรดซัคซินิก (Succinic Acid)

ชื่อสารเคมี : Succinic Acid หรือ Butanedioic Acid [INS : 363, CAS : 110-15-6]

สูตร : $C_4H_6O_4$ น้ำหนักโมเลกุล 118.09

คุณลักษณะ : มีลักษณะเป็นผงหรือผลึกสีขาวหรือไม่มีสี ละลายได้ในน้ำ แอลกอฮอล์ และกลีเซอริน

ข้อกำหนดเฉพาะ : ปริมาณ ($C_4H_6O_4$) ระหว่างร้อยละ 99.0 – 100.5

ข้อจำกัดของสารแปลกปน

- กากหลังเผา ไม่เกินร้อยละ 0.025
- จุดหลอมเหลว ระหว่าง $185 - 190^{\circ}C$
- ตะกั่ว ไม่เกิน 2 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth Edition 2004 หรือหากมีการ

แก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

(2) ไกลซีน (Glycine)

ชื่อสารเคมี : Glycine หรือ Aminoacetic Acid หรือ Glycocoll [INS : 640, CAS : 56-40-6]

สูตร : $C_2H_5NO_2$ น้ำหนักโมเลกุล 75.07

คุณลักษณะ : มีลักษณะเป็นผงสีขาว ละลายน้ำได้ดี ละลายได้เล็กน้อยในแอลกอฮอล์ และเอซิเธอร์

ข้อกำหนดเฉพาะ : ปริมาณ ($C_2H_5NO_2$) ร้อยละ 98.5–101.5 (โดยคำนวณเป็นน้ำหนักเมื่อแห้ง)

ข้อจำกัดของสารแปลกปน

- การเสียน้ำหนักเมื่อแห้ง ไม่เกินร้อยละ 0.2
- กากหลังเผา ไม่เกินร้อยละ 0.1
- ตะกั่ว ไม่เกิน 5 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth Edition 2004 หรือหากมีการ

แก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

(3) ไดโซเดียมซัคซิเนต (Disodium Succinate)

ชื่อสารเคมี : Disodium Succinate หรือ Disodium 1,4-butanedioate

สูตร : $C_4H_4Na_2O_4 \cdot nH_2O$ ($n=6$ หรือ 0) น้ำหนักโมเลกุล ชนิดเฮกซะไฮเดรต = 270.14

ชนิดอันไฮเดรต = 162.05

คุณลักษณะ : มีลักษณะเป็นผลึกหรือผงสีขาวหรือไม่มีสี ไม่มีกลิ่น และมีรสชาติเฉพาะตัว มีทั้งชนิดเฮกซะไฮเดรตและ

อันไฮครีต

ข้อกำหนดเฉพาะ : ปริมาณ ($C_4H_4Na_2O_4$) ระหว่างร้อยละ 98.0–101.0 (โดยคำนวณเป็นน้ำหนักเมื่อแห้ง)

ข้อจำกัดของสารแปลกปน

- ซัลเฟต (คำนวณเป็น SO_4) ไม่เกินร้อยละ 0.019

- ค่าความเป็นกรด-ด่าง (ละลาย Disodium Succinate 1 กรัม ในน้ำ 20 มิลลิลิตร) 7.0 – 9.0

- สารที่ถูกลอกซึไดส์ได้หมด ผ่านการทดสอบ

- การเสียน้ำหนักเมื่อแห้ง

ชนิดเสกซไฮเดรต ระหว่างร้อยละ 37.0–41.0 (ที่อุณหภูมิ $120^\circ C$, 2 ชั่วโมง)

ชนิดอันไฮครีต ไม่เกินร้อยละ 2.0 (ที่อุณหภูมิ $120^\circ C$, 2 ชั่วโมง)

- โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว) ไม่เกิน 20 ไมโครกรัมต่อกรัม

- อาร์เซนิก (คำนวณเป็น As_2O_3) ไม่เกิน 4 ไมโครกรัมต่อกรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Japanese Specifications and Standards for Food Additive, Seventh Edition 2000 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

(4) ดีแอลแอลอะนีน (DL-Alanine)

ชื่อสารเคมี : DL-Alanine หรือ DL-2-Aminopropanoic acid [CAS : 302-72-7]

สูตร : $C_3H_7NO_2$ น้ำหนักโมเลกุล 89.09

คุณลักษณะ : มีลักษณะเป็นผงสีขาว สามารถละลายในน้ำได้ดี ละลายได้บางส่วนในแอลกอฮอล์

ข้อกำหนดเฉพาะ : ปริมาณ ($C_3H_7NO_2$) ระหว่างร้อยละ 98.5–101.5 (โดยคำนวณเป็นน้ำหนักเมื่อแห้ง)

ข้อจำกัดของสารแปลกปน

- การเสียน้ำหนักเมื่อแห้ง ไม่เกินร้อยละ 0.3

- กากหลังเผา ไม่เกินร้อยละ 0.2

- ตะกั่ว ไม่เกิน 5 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth Edition 2004 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

(5) เชื้อราที่ใช้ในกระบวนการหมัก (Starter Culture)

ชื่อเชื้อรา : เชื้อราที่ใช้ในกระบวนการหมัก ได้แก่ เชื้อราดังต่อไปนี้

- แอสเพอร์จิลลัส ออไรซี (*Aspergillus oryzae*)

- แอสเพอร์จิลลัส โซยี (*Aspergillus sojae*)

- คริโซสปอริียม เมอร์ดาเรียม (*Chrysosporium merdarium*)

- ฟิวซาเรียม โซลานิน (*Fusarium solani*)

- จีออทริคัม แคนดิดีม (*Geotrichum candidum*)

- เพนิซิลเลียม เคมเบอร์ไท (หรือแอลพัม) (*Penicillium camemberti (or alpum)*)

- เพนิซิลเลียม เคซีไอคอลลัม (*Penicillium caseicolum*)

- เพนิซิลเลียม คริโซเจนัม (*Penicillium chrysogenum*)

- เพนิซิลเลียม ไชโคลเพียม (*Penicillium cyclopium*)

- เพนิซิลเลียม แนลจีโอเวนเซ (*Penicillium nalgiovense*)

- เพนิซิลเลียม โรควีฟอร์ไท (*Penicillium roqueforti*)

สูตร : - น้ำหนักโมเลกุล -

คุณลักษณะ : เป็นเชื้อราที่ไม่สร้างสารแอฟลาทอกซินหรือสารพิษอื่นที่อาจเป็นอันตราย อาจอยู่ในรูปของเหลวหรือในรูปผง

ซึ่งได้จากการผลิตภายใต้การควบคุมกระบวนการหมักที่ดี อาจมีการผสมของเชื้อหลายตัวด้วยกัน หรือผสมกับวัตถุดิบที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเพื่อช่วยในการกระจายตัว ป้องกันการจับตัวเป็นก้อน และช่วยในการผลิต

ข้อกำหนดเฉพาะ : ปริมาณระหว่างร้อยละ 85.0-115.0 ของจำนวนหน่วยที่แจ้ง

ข้อจำกัดของสารแปลกปน

- ตะกั่ว ไม่เกิน 5 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- โคลิฟอร์ม ไม่เกิน 30 โคโลนีต่อกรัม
- ซัลโมเนลลา ไม่พบใน 25 กรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth Edition 2004 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

(6) มอลโทเดกซ์ทริน (Maltodextrin)

ชื่อสารเคมี : Maltodextrin [CAS : 9050-36-6]

สูตร : - น้ำหนักโมเลกุล -

คุณลักษณะ : เป็นแซ็กคาไรด์โพลีเมอร์ซึ่งทำให้เข้มข้น ได้จากการย่อยสลายแป้งบางส่วน มีลักษณะเป็นผงหรือเกล็ดสีขาว ไม่มีรส สามารถละลายน้ำได้ดี

ข้อกำหนดเฉพาะ : ปริมาณน้ำตาลรีดิวซิงค์น้อยกว่าร้อยละ 20.0 (คำนวณเป็นค่าเด็กโตรอสอลิวาเลนท์)

ข้อกำหนดของสารแปลกปน

- กากหลังเผา ไม่เกินร้อยละ 0.5
- โปรตีนทั้งหมด ไม่เกินร้อยละ 0.5 หรือไม่เกินร้อยละ 1.0 สำหรับมอลโทเดกซ์ทรินที่ผลิตจากแป้งที่มีปริมาณอะไมโลสสูง
- ปริมาณของแข็งทั้งหมด มอลโทเดกซ์ทรินชนิดผงหรือเกล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90.0
- มอลโทเดกซ์ทรินชนิดเหลว ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50.0
- ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ไม่เกินร้อยละ 0.0025
- ตะกั่ว ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth Edition 2004 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

(7) ยีสต์ผงจากยีสต์ในกลุ่มแซ็กคาโรไมซีต (Saccharomyces) หรือทอรูลา (Torula)

ชื่อเชื้อยีสต์ : Dried Yeast หรือ Brewer's Yeast หรือ Torula Yeast

สูตร : - น้ำหนักโมเลกุล -

คุณลักษณะ : มีลักษณะเป็นผง เกล็ด หรือชิ้นสีน้ำตาลอ่อน และมีกลิ่นของยีสต์ ผลิตจากเชื้อยีสต์ประเภทแซ็กคาโรไมซีต เซรีวิซีอี (*Saccharomyces cerevisiae*) หรือแซ็กคาโรไมซีต ฟราจิลิส (*Saccharomyces fragilis*) หรือทอรูลา ยูทิลิส (*Torula utilis*) ที่ผ่านการทำให้แห้ง และไม่เติมวัตถุอื่น

ข้อกำหนดเฉพาะ : ปริมาณโปรตีน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 45.0

ข้อกำหนดของสารแปลกปน

- กรดโฟลิก ไม่เกิน 0.04 มิลลิกรัมต่อกรัม
- การเสียน้ำหนักเมื่อแห้ง ไม่เกินร้อยละ 7
- เถ้าทั้งหมด ไม่เกินร้อยละ 8.0
- ตะกั่ว ไม่เกิน 1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- จุลินทรีย์ทั้งหมด ไม่เกิน 7500 โคโลนีต่อกรัม
- โคลิฟอร์ม ไม่เกิน 10 โคโลนีต่อกรัม
- ซัลโมเนลลา ไม่พบใน 25 กรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth Edition 2004 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

(8) ยีสต์ชนิดอื่น

ชื่อเชื้อยีสต์ : เชื้อยีสต์ชนิดอื่น ได้แก่ เชื้อยีสต์ดังต่อไปนี้

- แคนดิดา ยูทิลิส (*Candida utilis*)
- แคนดิดา เวอร์ซาทิลิส (*Candida versatilis*)

- เควบารีโอไมซีส แฮนเซนนีโอ (*Debaryomyces hansenii*)
- โคลเวอโรไมซีส แล็กทิส (*Kluyveromyces lactis*)
- โคลเวอโรไมซีส มาร์เซียนัส (*Kluyveromyces marxianus*)
- แซ็กคาโรไมซีส ยูนิสปอรัส (*Saccharomyces unisporus*)
- แซ็กคาโรไมซีส แอซิกูอัส (*Saccharomyces exiguus*)
- ซัยโกแซ็กคาโรไมซีส รูซึโอ (*Zygosaccharomyces rouxii*)

สูตร : - น้ำหนักโมเลกุล -

คุณลักษณะ : เป็นเชื้อยีสต์ที่ไม่สร้างสปอร์ที่เป็นอันตรายและมีความปลอดภัยในการใช้ในการผลิตอาหาร อาจอยู่ในรูปของเหลวหรือในรูปผง ซึ่งได้จากการผลิตภายใต้การควบคุมกระบวนการหมักที่ดี อาจมีการผสมของเชื้อหลายตัวด้วยกัน หรือผสมกับวัตถุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเพื่อช่วยในการกระจายตัว ป้องกันการจับตัวเป็นก้อนและช่วยในการผลิต

ข้อกำหนดเฉพาะ : ปริมาณระหว่างร้อยละ 85.0-115.0 ของจำนวนหน่วยที่แจ้ง

ชื่อจำกัดของสารแปลกปน

- ตะกั่ว ไม่เกิน 5 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- โคลิฟอร์ม ไม่เกิน 30 โคโลนีต่อกรัม
- ซัลโมเนลลา ไม่พบใน 25 กรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth Edition 2004 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

(9) แล็กติกแอซิดแบคทีเรีย

ชื่อจุลินทรีย์ : Lactic Acid Bacteria ได้แก่ จุลินทรีย์ดังต่อไปนี้

- บิฟิโดแบคทีเรียม บิฟิดัม (*Bifidobacterium bifidum*)
- แล็กโทบาซิลลัส แอซิโดฟิลัส (*Lactobacillus acidophilus*)
- แล็กโทบาซิลลัส เบรวิส (*Lactobacillus brevis*)
- แล็กโทบาซิลลัส บัลการิคัส (*Lactobacillus bulgaricus*)
- แล็กโทบาซิลลัส คาเซอิ (*Lactobacillus casei*)
- แล็กโทบาซิลลัส คาเซอิ ซับสปีชีส์ ชิโรต้า (*Lactobacillus casei subsp. shirota*)
- แล็กโทบาซิลลัส เดลบริคกีโอ (*Lactobacillus delbruekii*)
- แล็กโทบาซิลลัส เดลบริคกีโอ ซับสปีชีส์ บัลการิคัส (*Lactobacillus delbruekii subsp. bulgaricus*)
- แล็กโทบาซิลลัส เดลบริคกีโอ ซับสปีชีส์ เดลบริคกีโอ (*Lactobacillus delbruekii subsp. delbruekii*)
- แล็กโทบาซิลลัส เดลบริคกีโอ ซับสปีชีส์ แล็กทิส (*Lactobacillus delbruekii subsp. lactis*)
- แล็กโทบาซิลลัส เคฟีไร (*Lactobacillus kefir*)
- แล็กโทบาซิลลัส พาราคาเซอิ (*Lactobacillus paracasei*)
- แล็กโทบาซิลลัส พาราคาเซอิ ซับสปีชีส์ พาราคาเซอิ (*Lactobacillus paracasei subsp. paracasei*)
- แล็กโทคอคคัส แล็กทิส (*Lactococcus lactis*)
- แล็กโทคอคคัส แล็กทิส ซับสปีชีส์ ครีมอริส (*Lactococcus lactis subsp. cremoris*)
- แล็กโทคอคคัส แล็กทิส ซับสปีชีส์ แล็กทิส (*Lactococcus lactis subsp. lactis*)
- สเตรปโทคอคคัส แล็กทิส (*Streptococcus Lactis*)
- สเตรปโทคอคคัส เทอร์โมฟิลัส (*Streptococcus thermophilus*)

สูตร : - น้ำหนักโมเลกุล -

คุณลักษณะ : โคลินีมัลักษณะเป็นทรงกลมหรือท่อนก่อนข้างยาว ซ้อมดิดดีแกรมบวก ไม่สร้างสปอร์ ไม่สร้างเอนไซม์คาตาเลส สามารถย่อยน้ำตาลให้เป็นกรดแล็กติก อาจอยู่ในรูปของเหลวหรือในรูปผง ซึ่งได้จากการผลิตภายใต้การควบคุมกระบวนการหมักที่ดี อาจมีการผสมของเชื้อแบคทีเรียหลายตัวด้วยกัน หรือผสมกับวัตถุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเพื่อช่วยในการกระจายตัว ป้องกันการจับตัวเป็นก้อน และช่วยในการผลิต

ข้อกำหนดเฉพาะ : ปริมาณระหว่างร้อยละ 85.0-115.0 ของจำนวนหน่วยที่แจ้ง

ชื่อจำกัดของสารแปลกปน

- ตะกั่ว ไม่เกิน 5 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- โคลิฟอร์ม ไม่เกิน 30 โคโลนีต่อกรัม
- ซัลโมเนลลา ไม่พบใน 25 กรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth Edition 2004 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพตามมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

(10) ออกซิไดส์พอลิเอทิลีน (Oxidised Polyethylene)

ชื่อสารเคมี : oxidised polyethylene

สูตร : - น้ำหนักโมเลกุล 1,200

คุณลักษณะ : เป็นสารโพลีเมอร์ที่ได้จากการนำสารพอลิเอทิลีน (Polyethylene) มาทำปฏิกิริยาออกซิเดชัน

ข้อกำหนดเฉพาะ : -

ข้อจำกัดของสารแปลกปน

- ค่าความเป็นกรด (คิดเป็นมิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์) ไม่เกิน 70 มิลลิกรัมต่อกรัม
- ตะกั่ว ไม่เกิน 2 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- โครเมียม ไม่เกิน 5 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Commission Directive 96/77/EC of 2 December 1996 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพตามมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

(11) เอนไซม์ทรานส์กลูตามินเนสจากเชื้อจุลินทรีย์สายพันธุ์สเตรปโทเวอริซิลเลียม มอบารินส์ วาร์

(*Enzyme Transglutaminase from Streptovorticillium mobaraense var.*)

ชื่อสารเคมี : Enzyme Transglutaminase from *Streptovorticillium mobaraense var.*

สูตร : - น้ำหนักโมเลกุล -

คุณลักษณะ : อาจอยู่ในรูปของเหลว กึ่งแข็งกึ่งเหลว หรือของแข็ง ได้จากการหมักเชื้อจุลินทรีย์สายพันธุ์สเตรปโทเวอริซิลเลียม มอบารินส์ วาร์ (*Streptovorticillium mobaraense var.*) ภายใต้กระบวนการควบคุม

การหมักที่ดี อาจมีส่วนผสมของเซลล์ ส่วนของเซลล์หรือของเหลวภายในเซลล์เป็นส่วนผสมได้ รวมทั้งอาจผสมกับตัวทำละลาย วัตถุกันเสีย สารกันหืน และสารอื่นซึ่งไม่เป็นอันตราย สามารถละลายน้ำได้ แต่ไม่ละลายในแอลกอฮอล์ คลอโรฟอร์ม หรืออีเทอร์ ด้วยกรรมวิธีการผลิตที่ดี

ข้อกำหนดเฉพาะ : ปริมาณระหว่างร้อยละ 85.0–115.0 ของประสิทธิภาพของเอนไซม์ตามที่แจ้ง

ข้อจำกัดของสารแปลกปน

- ตะกั่ว ไม่เกิน 5 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- โคลิฟอร์ม ไม่เกิน 30 โคโลนีต่อกรัม
- ซัลโมเนลลา ไม่พบใน 25 กรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth Edition 2004 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพตามมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

ประกาศ ณ วันที่ 24 มิถุนายน พ.ศ. 2548

(ลงชื่อ)

ภักดี โพธิศิริ

(นายภักดี โพธิศิริ)

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 122 ตอนพิเศษ 76 ง. ลงวันที่ 5 กันยายน พ.ศ. 2548)

รับรองสำเนาถูกต้อง
จิราวัฒน์ เทศะศิลป์

(นางสาวจิรารัตน์ เทศศิลป์)
นักวิชาการอาหารและยา ๖ อ.

Last Modified : 10/06/2005 11:15:12