

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีบางชนิดในอาหาร

เพื่อให้การดำเนินการตรวจวิเคราะห์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 268) พ.ศ.2546 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด ลงวันที่ 21 เมษายน พ.ศ.2546 และ (ฉบับที่ 269) พ.ศ.2546 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ ลงวันที่ 21 เมษายน พ.ศ.2546 เป็นไปในแนวทางเดียวกัน เกิดประโยชน์ในการคุ้มครองผู้บริโภคได้อย่างเท่าเทียมกัน และสอดคล้องกับระบบสากล

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร จึงประกาศ หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการ ดังนี้

การตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีบางชนิดในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขข้างต้น จะต้องใช้วิธีการตรวจวิเคราะห์และห้องปฏิบัติการที่มีความสามารถในการตรวจพบปริมาณสารปนเปื้อนได้อย่างน้อยระดับที่กำหนดในตารางนี้ และอาหารที่จัดได้ว่าได้มาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวนี้ จะต้องพบปริมาณสารปนเปื้อนน้อยกว่าปริมาณที่กำหนดในตารางนี้ด้วย

ชนิดสารเคมี	ปริมาณสารเคมี (ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม)
1. คลอแรมเฟนิคอล (Chloramphenicol) และเกลือของสาร และสารในกระบวนการสร้างและสลาย	0.3
2. สารในกระบวนการสร้างและสลายของกลุ่มไนโตรฟูรานส์ (Nitrofurans metabolites) ได้แก่  (1) 3-อะมิโน-2-ออกซาโซลิดิโนน (3-Amino-2-oxazolidinone ; AOZ) สารในกระบวนการสร้างและสลายของ ฟิวราโซลิโดน (Furazolidone)  (2) 5-เมทิลมอร์โฟลิโน-3-อะมิโน-2-ออกซาโซลิดิโนน (5-Methylmorpholino-3-amino-2-oxazolidinone ; AMOZ) สารในกระบวนการสร้างและสลายของฟิวแรลทาโดน (Furaltadone)  (3) อะมิโนไฮแดนโทอิน (Aminohydantoin ; AHD) สารในกระบวนการสร้างและสลายของไนโตรฟูแรนโทอิน (Nitrofurantoin)  (4) เซมิคาร์บาไซด์ (Semicarbazide ; SEM) สารในกระบวนการสร้างและสลายของไนโตรฟูราโซน (Nitrofurazone)	0.3  1.0
3. เบต้าอะโกนิสต์ ( $\beta$ -Agonist) และเกลือของสาร และสารในกระบวนการสร้างและสลาย	1.0

ทั้งนี้ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 24 เมษายน พ.ศ.2546

(ลงชื่อ) ศุภชัย คุณารัตนพฤษย์

(นายศุภชัย คุณารัตนพฤษย์)

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา