

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต
เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

ด้วยผักและผลไม้สดเป็นอาหารที่บริโภคกันทุกครัวเรือน และองค์การอนามัยโลกกำหนดปริมาณที่แนะนำในการบริโภคต่อวันเพื่อสุขภาพที่ดี แต่ก็พบปัญหาการตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผักและผลไม้สดหลายชนิดเกินค่ามาตรฐานอยู่เป็นระยะ ดังนั้น จึงเป็นการสมควรพัฒนามาตรการในการกำกับดูแลเพื่อยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยของผักและผลไม้สด และลดปัญหาสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างจากการใช้สารเคมีทางการเกษตรที่ไม่ถูกต้อง

กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก ให้เป็นมาตรฐานบังคับ โดยนำร่องกับผักผลไม้สดบางชนิดที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพของผู้บริโภค และใช้กลไกการตลาดเป็นตัวขับเคลื่อน โดยกำหนดให้โรงคัดบรรจุ ซึ่งเป็นผู้รับซื้อผักหรือผลไม้สดต้องมีมาตรการการคัดเลือกวัตถุดิบจากแหล่งเพาะปลูกที่มีระบบการควบคุมการใช้สารเคมีทางการเกษตรอย่างปลอดภัย ทั้งนี้ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ ดังกล่าวนั้น มีสาระสำคัญดังต่อไปนี้

๑. ขอบเขตการบังคับใช้กฎหมาย

ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ ฉบับนี้มีผลบังคับใช้กับผู้ผลิต ผู้นำเข้า และผู้จำหน่ายผักหรือผลไม้สดบางชนิด ซึ่งมีขอบข่ายของชนิดผักและผลไม้สด ตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- ๑.๑ ผู้ผลิต หมายถึง ผู้ดำเนินการผลิตที่มีกระบวนการคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิดในบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ ตามแผนภูมิที่ ๑
- ๑.๒ ผู้นำเข้า หมายถึง ผู้นำเข้าผักหรือผลไม้สดบางชนิดจากสถานที่ผลิตที่มีกระบวนการคัดและบรรจุในบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ
- ๑.๓ ผู้จำหน่าย หมายถึง ผู้จำหน่ายผักหรือผลไม้สดบางชนิดจากผู้ผลิตตามข้อ ๑.๑ หรือผู้นำเข้าตามข้อ ๑.๒

๒. มาตรการการกำกับดูแล

๒.๑ สถานที่ผลิตและสถานที่นำเข้า จะต้องได้รับอนุญาตตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด

๒.๑.๑ มาตรฐานการผลิต

(๑) กรณีผลิตภายในประเทศ: สถานที่ผลิตผักหรือผลไม้สดต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิต (GMP) ตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ

(๒) กรณีนำเข้า: นำเข้าผักหรือผลไม้สดบางชนิดจากสถานที่ผลิตที่มีกระบวนการคัดและบรรจุในบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ ที่มีมาตรฐานการผลิตที่ไม่ต่ำกว่าหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ

(๓) ตัวอย่างมาตรฐานการผลิตที่ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศฯ เช่น

(๓.๑) Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables: CAC/RCP ๕๓-๒๐๐๓. ที่กำหนดโดยคณะกรรมการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของโครงการมาตรฐานอาหารเอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standard Programme)

(๓.๒) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Point System) ที่กำหนดโดยคณะกรรมการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของโครงการมาตรฐานอาหารเอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ (Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standard Programme)

(๓.๓) BRC Global Standard for Food Safety: British Retail Consortium. Issue ๗, January ๒๐๑๕

(๓.๔) ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร – ข้อกำหนดสำหรับองค์กรในห่วงโซ่อาหาร (Food Safety Management Systems – Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO ๒๒๐๐๐:๒๐๐๕)

(๓.๕) ระบบมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (International Food Standard; IFS) Version ๖ (ฉบับปัจจุบัน)

(๓.๖) มาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ. ๙๐๓๕-๒๕๕๓) เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด หรือมาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ. ๙๐๓๙-๒๕๕๖) เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับการผลิตผักและผลไม้สดตัดแต่งพร้อมบริโภค ที่กำหนดโดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

(๓.๗) New Zealand Food Regulations ๒๐๑๕ ภายใต้ New Zealand Food Act ๒๐๑๔ ประเทศนิวซีแลนด์

(๔) การรับรองมาตรฐานการผลิต ต้องผ่านการตรวจประเมินจากองค์กรหรือหน่วยงานที่มีหน้าที่ตรวจประเมินสถานที่ผลิตและออกใบรับรองสถานที่ผลิตคัดและบรรจุผักหรือผลไม้สด ได้แก่

(๔.๑) องค์กรหรือหน่วยงานของรัฐ (Competent Authority) ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต

(๔.๒) องค์กรหรือหน่วยงานเอกชนที่หน่วยงานราชการซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิตรับรองหรือให้การยอมรับให้ตรวจประเมินสถานที่ผลิต

(๔.๓) องค์กรหรือหน่วยงานที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยรับรองที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล (IAF)

๒.๑.๒ การแสดงผล

(๑) ผู้ผลิต และผู้นำเข้าผักหรือผลไม้สดตามบัญชีแนบท้ายหมายเลข ๑ จะต้องจัดให้มีฉลากก่อนจำหน่ายที่แสดงข้อมูลดังต่อไปนี้

(๑.๑) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า หรือสำนักงานใหญ่ แล้วแต่กรณี โดยผักหรือผลไม้สดที่นำเข้าจากต่างประเทศ ให้แสดงประเทศของผู้ผลิตด้วย

(๑.๒) เลขสถานที่ผลิตอาหาร หรือเลขสถานที่นำเข้าอาหาร แล้วแต่กรณี โดยแสดงกลุ่มตัวเลขอยู่ในกรอบสี่เหลี่ยม มีขนาดไม่เล็กกว่า ๒ มิลลิเมตร สีของตัวเลขตัดกับสีพื้นของกรอบ และมีข้อความ “เลขสถานที่ผลิตอาหาร” หรือ “เลขสถานที่นำเข้าอาหาร” กำกับไว้*

(๑.๓) รหัสสัญลักษณ์หรือรูปแบบใดๆ ที่บ่งชี้รุ่นการผลิต เช่น การแสดงวันที่ผลิต เครื่องหมายบาร์โคด เครื่องหมายคิวอาร์โคด เป็นต้น

(๒) ผู้จำหน่าย จะต้องจัดให้มีฉลากที่มาจากผู้ผลิตหรือผู้นำเข้า หรือจัดให้มีป้าย หรือมีบันทึกแสดงข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการตามสอบย้อนกลับพร้อมที่จะแสดงแก่ผู้บริโภค และพนักงานเจ้าหน้าที่

๓. วันบังคับใช้

๓.๑ รายเก่าซึ่งเคยได้รับเลขสถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้าอยู่ก่อนแล้วต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ นี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๒

๓.๒ รายใหม่ซึ่งขออนุญาตเป็นครั้งแรก ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ นี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๑

๔. ผู้ใดฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศฉบับนี้ จัดว่าเป็นการฝ่าฝืนประกาศ ซึ่งออกตามมาตรา ๖(๗) มีความผิดตามมาตรา ๔๙ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท และฝ่าฝืนประกาศ ซึ่งออกตามมาตรา ๖ (๑๐) มีความผิดตามมาตรา ๕๑ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาท

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ผลิตเพื่อจำหน่าย หรือผู้นำเข้าเพื่อจำหน่ายผักหรือผลไม้สดดังกล่าวปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ โดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ และ ๐๒-๕๙๐-๗๔๐๖ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๐

พูลลาภ ฉันทวิจิตรวงศ์

รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

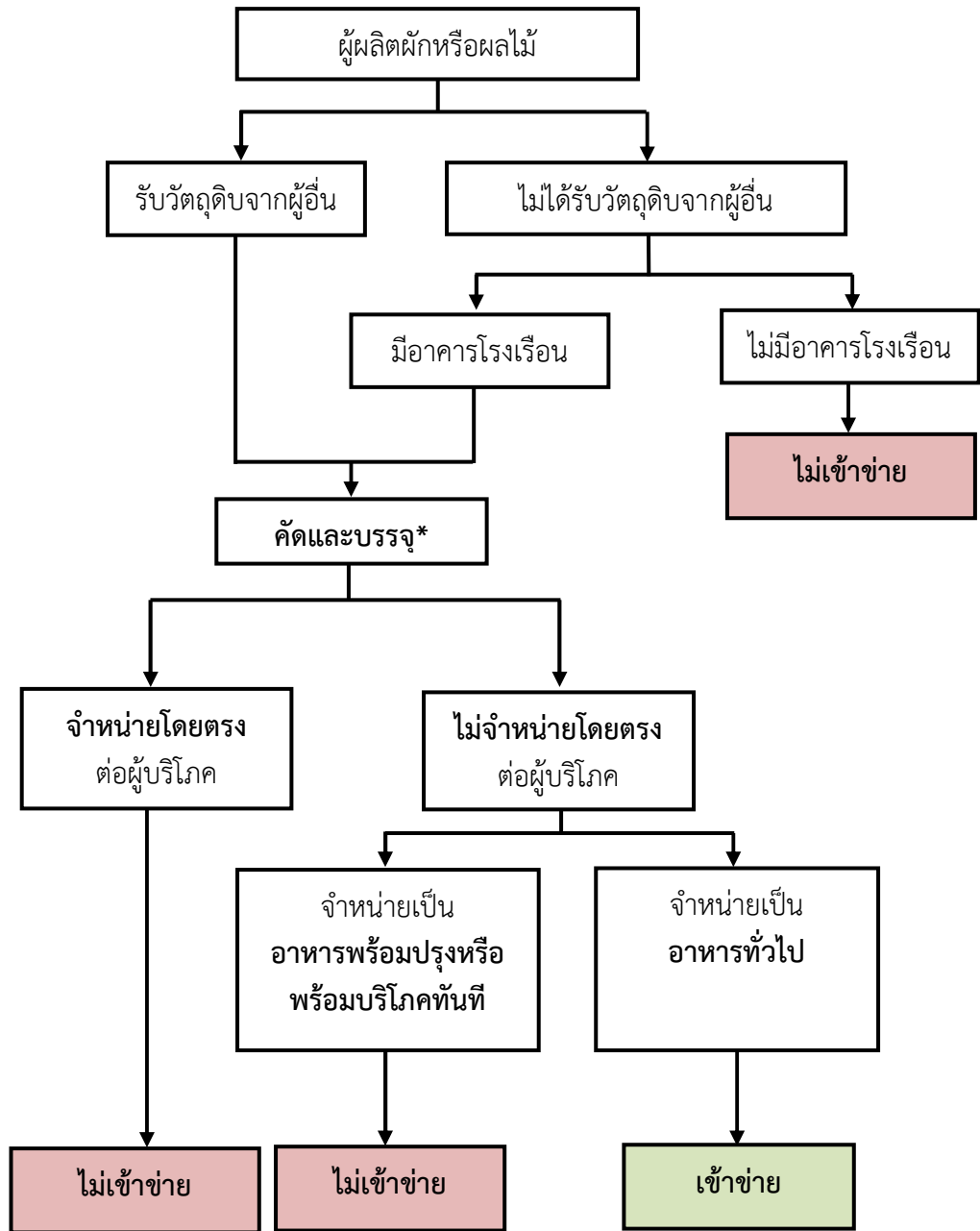
รับรองสำเนาถูกต้อง

ธิดา ทวีฤทธิ

นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ

หมายเหตุ: * แก้ก้าผิดตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง แก้ก้าผิดในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก ลงวันที่ ๙ ตุลาคม ๒๕๖๐

แผนภูมิที่ ๑ แสดงขอบเขตการบังคับใช้ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐
เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา
ผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก



* การตัดและบรรจุ หมายถึง กระบวนการตัดและบรรจุผักหรือผลไม้สดบางชนิดในบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ เช่น ถุงพลาสติก ถาดโฟมหุ้มฟิล์มพลาสติก ถุงตาข่ายพลาสติก ตะกร้า รวมถึงกรณีขนย้ายลำเลียงด้วยรถขนส่ง เป็นต้น ทั้งนี้ อาจมีการทำความสะอาด การตัดแต่ง การเคลือบผิว หรือกระบวนการอื่นๆ เพื่อรักษาคุณภาพของผักหรือผลไม้สดด้วยหรือไม่ก็ได้