

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2)

อาศัยอำนาจตามข้อ 6.2 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ 18 สิงหาคม พ.ศ.2547 ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และ มาตรา 6(1)(2)(4)(6)(7)(9) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติ บางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 35 มาตรา 39 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจ ตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการ อาหาร ในการประชุมครั้งที่ 4/2549 เมื่อวันที่ 5 กันยายน 2549 ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ให้เพิ่มตารางการใช้วัตถุเจือปนอาหารแนบท้ายประกาศฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของตารางการใช้ วัตถุเจือปนอาหารที่แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ 3 พฤศจิกายน พ.ศ.2547

ประกาศ ณ วันที่ 14 กันยายน พ.ศ.2549

ลงชื่อ

มานิตย์ อรุณากูร

(นายมานิตย์ อรุณากูร)

รองเลขาธิการ ปฏิบัติราชการแทน

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 123 ตอนพิเศษ 105 ง ลงวันที่ 6 ตุลาคม พ.ศ.2549)

รับรองสำเนาถูกต้อง

(นางสาวจิราวัฒน์ เทศะศิลป์)

นักวิชาการอาหารและยา 7 ว.

ตารางการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

แบบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2)

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
297 (INS 514)	โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต	นมโคและผลิตภัณฑ์	ปริมาณที่เหมาะสม
	ชื่ออื่น	น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน	ปริมาณที่เหมาะสม
	- Sodium Hydrogen Sulfate	หวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม
	- Sodium Bisulfate	ผลไม้และผัก (รวมทั้งเห็ดและราก รากและหัวเมล็ดถั่ว และพืชตระกูลถั่วชนิดมีฝัก	ปริมาณที่เหมาะสม
	- Acid Sodium Sulfate	และวุ้นหางจรเข้) สำหรับทะเล และผลไม้เปลือกแข็งและเมล็ด	ปริมาณที่เหมาะสม
	- Nitre cake	ขนมหวานประเภทลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม
	กลุ่มหน้าที่ :	ธัญพืชและผลิตภัณฑ์ ทั้งจากรากและหัว เมล็ดถั่วและพืชตระกูลถั่วที่มีฝัก	ปริมาณที่เหมาะสม
	- ปรับความเป็นกรด	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม
	- สารช่วยให้ขึ้นฟู	เนื้อและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก	ปริมาณที่เหมาะสม
		สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม
		ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่	ปริมาณที่เหมาะสม
		ผลิตภัณฑ์ให้ความหวาน รวมถึงน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม
		เกลือ เครื่องเทศ ชุป ซอส สลัด ผลิตภัณฑ์จากโปรตีน (รวมถึงถั่วเหลือง)	ปริมาณที่เหมาะสม
		อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษทางด้านโภชนาการ ยกเว้นนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทารก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก, อาหารทารก, อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารทางการแพทย์สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม
	เครื่องดื่มที่ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์จากนม	ปริมาณที่เหมาะสม	
	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม	
	อาหารอื่น ๆ ที่มีได้กำหนดไว้ข้างต้น	ปริมาณที่เหมาะสม	