

## ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๔๕ (พ.ศ. ๒๕๓๕)

เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง  
อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖)  
(๗) (๘) และ(๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการ  
กระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๖๕ (พ.ศ. ๒๕๒๕)  
เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๒๕

ข้อ ๒ ให้อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๓ อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หมายความว่า

(๑) อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของ  
จุลินทรีย์ด้วยความร้อนภายหลังหรือก่อนการบรรจุหรือปิดผนึก ซึ่งเก็บรักษาไว้ใน  
ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะ หรือวัสดุอื่นที่คงรูป ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศ  
ภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ หรือ

(๒) อาหารในภาชนะบรรจุชนิดลามิเนต (laminated) ฉาบ เคลือบ  
อัด หรือติดด้วยโลหะหรือสิ่งอื่นใด หรืออาหารในภาชนะบรรจุที่เป็นขวดแก้วที่ฝามี  
ยางหรือวัสดุอื่นผนึก หรืออาหารในภาชนะบรรจุอื่น ซึ่งสามารถป้องกันมิให้ความ  
ชื้นหรืออากาศผ่านซึมเข้าภายในภาชนะบรรจุได้ในภาวะปกติและสามารถเก็บรักษา

## ไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

ข้อ ๕ อาหารตามข้อ ๒ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (๑) ไม่มีสี กลิ่นหรือรสที่ผิดจากสภาพของอาหารนั้น
- (๒) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (๓) ไม่มีสารพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (๔) ไม่มีสารปนเปื้อน เว้นแต่ ดังต่อไปนี้

(๕.๑) อาหารในภาชนะบรรจุที่เป็นโลหะ

ดีบุก ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

สังกะสี ไม่เกิน ๑๐๐ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

ทองแดง ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

ตะกั่ว ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

เว้นแต่อาหารที่มีสารตะกั่วปนเปื้อนตามธรรมชาติในปริมาณสูง ให้มีได้ตามที่ได้รับ  
ความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สารหนู ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

ปรอท ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

สำหรับอาหารทะเล และไม่เกิน ๐.๐๒ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับ  
อาหารอื่น

(๕.๒) อาหารในภาชนะบรรจุที่ไม่เป็นโลหะ

ตะกั่ว ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

เว้นแต่อาหารที่มีสารตะกั่วปนเปื้อนตามธรรมชาติในปริมาณสูง ให้มีได้ตามที่ได้รับ  
ความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สารหนู ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม  
 ปรอท ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม  
 สำหรับอาหารทะเล และไม่เกิน ๐.๐๒ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับ  
 อาหารอื่น

ข้อ ๕ อาหารตามข้อ ๓ (๑) ที่ผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนภายหลังการ  
 บรรจุหรือปิดผนึกนอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แล้ว ต้องมี  
 คุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังนี้ด้วยคือ ไม่มีวัตถุกันเสีย เว้นแต่วัตถุกันเสียที่ติด  
 มากับวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบของอาหารนั้น

ความในวรรคหนึ่งไม่รวมถึงการใส่ไฟแชกเซียมไนไตรท์หรือโซเดียมไนไตรท์  
 หรือไฟแชกเซียมไนเตรทหรือโซเดียมไนเตรท ในปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบ  
 จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับเนื้อหมักชนิดเคียวมีโทโปรดัก (cured  
 meat product)

ข้อ ๖ อาหารตามข้อ ๓(๑) ชนิดที่มีความเป็นกรด-ด่าง สูงกว่า ๔.๕  
 นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ และข้อ ๕ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือ  
 มาตรฐานเฉพาะดังนี้ด้วยคือ ไม่มีจุลินทรีย์ที่สามารถเจริญเติบโตได้ในระหว่างการ  
 เก็บที่อุณหภูมิปกติ

ข้อ ๗ อาหารตามข้อ ๓(๑) ชนิดที่มีความเป็นกรด-ด่าง ตั้งแต่ ๔.๕ ลง  
 มาและข้อ ๓(๒) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ และข้อ ๕ แล้ว  
 ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังนี้ด้วยคือ

(๑) ตรวจพบจุลินทรีย์ที่เจริญเติบโตได้ที่อุณหภูมิ ๓๗ องศาเซลเซียส  
 หรือ ๕๕ องศาเซลเซียส

เล่ม ๑๐๕ ตอนที่ ๑๑๒

ราชกิจจานุเบกษา

๘ กันยายน ๒๕๓๕

(๑.๑) ไม่เกิน ๑๐๐๐ ต่ออาหาร ๑ กรัม สำหรับอาหาร  
ตามข้อ ๓(๑)

(๑.๒) ไม่เกิน ๑๐๐๐๐ ต่ออาหาร ๑ กรัม สำหรับอาหาร  
ตามข้อ ๓(๒)

(๒) ตรวจพบยีสต์และราไม่เกิน ๑๐๐ ต่ออาหาร ๑ กรัม

(๓) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มหรือตรวจพบแบคทีเรียชนิด  
โคลิฟอร์ม น้อยกว่า ๓ ต่ออาหาร ๑ กรัม ในกรณีที่ตรวจโดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most  
Probable Number)

ข้อ ๘ ภาชนะบรรจุอาหารตามข้อ ๒ ต้อง

(๑) สะอาด

(๒) ไม่เคยใช้ใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน ถ้าภาชนะบรรจุนั้น  
เป็นโลหะ

(๓) ไม่มีตะกั่ว สนิมเหล็ก หรือสิ่งอื่นใดติดอยู่ที่ด้านในของภาชนะ  
บรรจุ นอกจากสีของแล็กเกอร์หรือสีของดีบุก และด้านในของภาชนะบรรจุที่ทำด้วย  
แผ่นเหล็ก ต้องเคลือบดีบุก หรือสารอื่นใดที่ป้องกันมิให้อาหารสัมผัสกับแผ่นเหล็ก  
ได้โดยตรง

(๔) ไม่รั่วหรือบวม

(๕) เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารใน  
ปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๙ อาหารตามข้อ ๒ ต้องมีน้ำหนักเนื้ออาหาร (drained weight)  
ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้ เว้นแต่อาหารประเภทที่ไม่อาจแยกเนื้ออาหารได้

การตรวจหาน้ำหนักเนื้ออาหารให้วิธีตามที่กำหนดในหนังสือ เอ โอ เอ ซี (Association of Official Analytical Chemists) ของประเทศสหรัฐอเมริกา ฉบับพิมพ์ครั้งที่ ๑๓

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๑ ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับกับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามข้อ ๓ (๒) ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ประกาศยกเว้นไว้

ข้อ ๑๒ ให้ถือว่าผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือผู้ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๖๕ (พ.ศ. ๒๕๒๕) เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ ๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๒๕ ที่มีรายละเอียดถูกต้องตรงตามประกาศฉบับนี้เป็นผู้ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากอาหารตามประกาศฉบับนี้

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒ กรกฎาคม ๒๕๓๕

ไพโรจน์ นิงสานนท์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีน้ำหนักเนื้ออาหาร

ประเภทอาหาร	ชนิด	น้ำหนักเนื้ออาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักสุทธิ
ผลไม้	1. ชันหรือแฉ่น 2. ฝรั่งผล	ไม่น้อยกว่า 80 ไม่น้อยกว่า 40
พืชผัก	1. จัน 2. เมล็ด 3. ผักหรือหัว 4. ดอกเข็มหรือหวาน เช่น ซีแซกฉ่าย กังฉ่าย คังฉ่าย 5. เต้าหู้ยี้ 6. เต้าเจี้ยว	ไม่น้อยกว่า 80 ไม่น้อยกว่า 50 ไม่น้อยกว่า 40 ไม่น้อยกว่า 65 ไม่น้อยกว่า 80 ไม่น้อยกว่า 50
เนื้อสัตว์	1. บรรจุในน้ำเกลือ ขอส น้ำมัน หรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่เครื่องปรุง 2. เนื้อหอยในน้ำเกลือ ขอส น้ำมัน หรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่เครื่องปรุง 3. ไล้กรอบในน้ำเกลือ	ไม่น้อยกว่า 80 ไม่น้อยกว่า 50 ไม่น้อยกว่า 50
อาหารปรุงสำเร็จ ที่ทำให้สุกแล้ว	1. แกงเผ็ดต่าง ๆ 2. พะแนงต่าง ๆ 3. แกงกะหรี หรือมีสหมั่น 4. ผัดเผ็ดอย่างแห้ง เช่น ผัดพริกขิง ผัดเผ็ดปลาหรือกุ้ง 5. กุ้งเค็มหรือหวาน 6. หมูหวาน 7. ไก่หรือหมูพะโล้/ไก่หรือหมู หรือขาหมูต้มเค็ม	ไม่น้อยกว่า 50 ไม่น้อยกว่า 65 ไม่น้อยกว่า 80 ไม่น้อยกว่า 90 ไม่น้อยกว่า 80 ไม่น้อยกว่า 75 ไม่น้อยกว่า 65

อาหารประเภทหรือชนิดตามที่กำหนดไว้ในบัญชีนี้มีลักษณะพิเศษที่มีอาจกำหนดเนื้ออาหารให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในบัญชีได้ หรืออาหารประเภทอื่นที่มีได้กำหนดไว้ในบัญชีให้มีน้ำหนักเนื้ออาหารตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา