

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๒๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

เรื่อง กำหนดอาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหาร
ควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและฉลาก

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

ข้อ ๑ ให้อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๒ อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท หมายความว่า

(๑) อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์
ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อนภายหลังหรือก่อนการบรรจุหรือปิดผนึก ซึ่งเก็บรักษา
ไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่ทรงรูปที่สามารถป้องกันมิให้
อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิ
ปกติ ทั้งนี้ตามที่เรียกโดยทั่วไปว่า อาหารกระป๋อง (Canned Food) หรือ

(๒) อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทที่อาจป้องกันมิให้ความชื้น
ผ่านซึมเข้าภายในภาชนะบรรจุนั้นได้ในภาวะปกติและสามารถเก็บรักษาไว้ได้ใน
อุณหภูมิปกติ หรือ

(๓) อาหารปรุงสำเร็จที่ทำให้สุกแล้ว ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะ
บรรจุที่ปิดสนิทที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุนั้น
ได้ในภาวะปกติ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

ข้อ ๓ อาหารตามข้อ ๑ ต้องมีคุณภาพ

- (๑) ไม่มีสี กลิ่น หรือรส ที่ผิดจากสภาพของอาหารนั้น
- (๒) ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (๓) ไม่มีสารเบนโซไพริซีนจากเชื้อจุลินทรีย์ ในปริมาณที่อาจเป็น

อันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๔ อาหารตามข้อ ๑ ที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่เป็นโลหะ ต้องมีมาตรฐาน โดยคำนวณน้ำหนักของโลหะในอาหารได้ไม่เกิน

- (๑) ดีบุก ๒๕๐ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม
- (๒) สังกะสี ๑๐๐ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม
- (๓) ทองแดง ๒๐ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม
- (๔) ตะกั่ว ๒ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม
- (๕) สารหนู ๒ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม
- (๖) ปรอท ๐.๕ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับอาหารทะเล และ ๐.๐๒ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับอาหารอื่น

ข้อ ๕ อาหารตามข้อ ๑ ที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ไม่เป็นโลหะ ต้องมีมาตรฐาน โดยคำนวณน้ำหนักของโลหะในอาหารได้ไม่เกิน

- (๑) ตะกั่ว ๑ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม
- (๒) สารหนู ๒ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม
- (๓) ปรอท ๐.๕ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับอาหารทะเล และ ๐.๐๒ มิลลิกรัม ต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับอาหารอื่น

ข้อ ๖ ภาชนะบรรจุอาหารตามข้อ ๑ ต้อง

(๑) สะอาด

(๒) ไม่เคยใช้ใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน ถ้าภาชนะบรรจุนั้นเป็นโลหะหรือพลาสติก

(๓) ไม่มีตะกั่ว สนิมเหล็ก หรือสื่อนิโคตินติดอยู่ตามในของภาชนะบรรจุนอกจากสีของแลคเคอร์ หรือสีของตะกั่ว และด้านในของภาชนะบรรจุที่ทำด้วยแผ่นเหล็กต้องเคลือบตะกั่วหรือสารอื่นใดที่ป้องกันมิให้อาหารสัมผัสกับแผ่นเหล็กได้โดยตรง

(๔) ไม้ร่วนหรือบวม

(๕) เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีการออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๗ อาหารตามข้อ ๑ ต้องมีน้ำหนักเนื้ออาหาร (drained weight) ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้ เว้นแต่อาหารประเภทที่ไม่อาจแยกเนื้ออาหารได้

การตรวจหาน้ำหนักเนื้ออาหาร ให้ใช้วิธีตามที่กำหนดในหนังสือ Association of Official Analytical Chemists ของประเทศสหรัฐอเมริกา ฉบับพิมพ์ครั้งที่ ๑๒

ข้อ ๘ อาหารตามข้อ ๑ ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย ต้องมีฉลากข้อความในฉลากต้องเป็นภาษาไทยปรากฏให้เห็นชัดและอ่านได้ชัดเจน และอย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

(๑) ชื่อและเลขทะเบียนอาหาร

- (๒) ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต
- (๓) เดือนและปีที่ผลิตหรือรหัสที่ได้จดทะเบียนไว้ต่อกระทรวง

สาธารณสุข

- (๔) น้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิเป็นระบบเมตริก
- (๕) น้ำหนักเนื้ออาหารเป็นระบบเมตริก สำหรับอาหารประเภท

ที่แยกเนื้ออาหารได้

(๖) ชื่อและปริมาณของวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives) ที่มีใช้ส่วนประกอบอันได้จากธรรมชาติของอาหารนั้น (ถ้ามี)

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

๔๕
บัญชีน้ำหนักเนื้ออาหาร (Drained Weight)

ประเภทอาหาร	ชนิด	น้ำหนักเนื้ออาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักสุทธิ
ผลไม้	1. ชิ้นหรือแว่น	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของน้ำหนักสุทธิ
	2. ทั้งผล	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 ของน้ำหนักสุทธิ
พืชผัก	1. ชิ้น	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของน้ำหนักสุทธิ
	2. เมล็ด	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของน้ำหนักสุทธิ
	3. ผักหรือหัว	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 ของน้ำหนักสุทธิ
	4. ดอกเค็มหรือหวาน ได้แก่ ซีแซกฉาย	
	กิงฉ่าย ตังฉ่าย	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของน้ำหนักสุทธิ
	5. เต้าหู้	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของน้ำหนักสุทธิ
	6. เต้าเจี้ยว	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของน้ำหนักสุทธิ
เนื้อสัตว์	บรรจุในน้ำเกลือ ซอส น้ำมัน หรือสิ่งอื่น	
	ที่มีใช้เครื่องปรุง	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของน้ำหนักสุทธิ
อาหารปรุงสำเร็จ	1. แกงเผ็ดต่าง ๆ	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของน้ำหนักสุทธิ
ที่ทำให้สุกแล้ว	2. พะแนงต่าง ๆ	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของน้ำหนักสุทธิ
	3. นํ้ายา	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 55 ของน้ำหนักสุทธิ
	4. แกงกะหรี่ หรือมัสมั่น	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของน้ำหนักสุทธิ
	5. แกงส้มต่าง ๆ	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของน้ำหนักสุทธิ
	6. แกงต้มส้ม	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของน้ำหนักสุทธิ
	7. ต้มยำต่าง ๆ	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของน้ำหนักสุทธิ
	8. แกงจืด	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของน้ำหนักสุทธิ
	9. ผัดเผ็ดอย่างแห้ง ได้แก่ ผัดพริกขิง	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของน้ำหนักสุทธิ
	ผัดเผ็ดปลา หรือกุ้ง	
	10. ผัดเผ็ดชนิดอื่น	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของน้ำหนักสุทธิ
	11. กุ้งต้มเค็มหรือต้มหวาน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของน้ำหนักสุทธิ
	12. หมูหวาน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของน้ำหนักสุทธิ
	13. หมูหรือไข่พะโล้ หมูหรือขาหมูต้มเค็ม	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของน้ำหนักสุทธิ
	14. ปลาต้มเค็ม	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของน้ำหนักสุทธิ
	15. หลนต่าง ๆ	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของน้ำหนักสุทธิ

ประเภทอาหารอื่นและชนิดอาหารอื่นที่มีได้กำหนดไว้ในบัญชีนี้ให้น้ำหนักเนื้ออาหารตามที่กระทรวงสาธารณสุขเห็นชอบด้วย