

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๓๕ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

เรื่อง กำหนดอาหารกึ่งสำเร็จรูปเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) และ (๖) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ อาหารกึ่งสำเร็จรูป หมายความว่า อาหารที่ผ่านกรรมวิธีและปรุงแต่งมาบ้างแล้วและใช้รับประทานหลังจากผ่านวิธีการอย่างง่าย ๆ และใช้เวลาสั้น โดยการเติมน้ำร้อน การต้มหรือการเค็มอาหารอื่นลงไป

ข้อ ๒ ให้อาหารกึ่งสำเร็จรูปตามบัญชีท้ายประกาศนี้ ซึ่งบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๓ อาหารตามข้อ ๒ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ระบุไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้

ข้อ ๔ ภาชนะบรรจุอาหารตามข้อ ๒ ต้อง

- (๑) สะอาด
- (๒) ไม่เคยใช้ใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว
- (๓) เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๕ การใช้วัตถุเจือปนในอาหารให้ใช้ได้ตามที่กำหนดไว้ในประกาศ
กระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๘ (พ.ศ. ๒๕๒๒) หรือ ตามประกาศกระทรวง
สาธารณสุขฉบับที่จะแก้ไขเพิ่มเติมหรือประกาศฉบับใหม่ต่อไป

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา
เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีอาหารถึงสำเร็จรูปที่เป็นอาหารที่ควบคุม

1. บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง

คุณภาพหรือมาตรฐานของบะหมี่ เส้นหมี่และวุ้นเส้นที่ปรุงแต่ง

- (1) ไม่มีกลิ่นหืน
- (2) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 10 ของน้ำหนักในกรณีที่ทดสอบด้วยน้ำมัน และไม่เกินร้อยละ 18 ของน้ำหนักในกรณีที่ทำโดยกรรมวิธีอื่น
- (3) มีสารโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.5 ของน้ำหนักสำหรับบะหมี่ และไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของน้ำหนัก สำหรับเส้นหมี่
- (4) ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (5) ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (6) มีแบคทีเรียชนิด E. coli (ตรวจโดยวิธี Most Probable Number) น้อยกว่า 3 ในอาหาร 1 กรัม
- (7) มีแบคทีเรียไม่เกิน 30000 ในอาหาร 1 กรัม
- (8) มีเชื้อราไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม

คุณภาพ หรือ มาตรฐาน ของ เครื่องปรุง ที่บรรจุอยู่ในภาชนะบรรจุบะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น หรือเครื่องปรุงที่บรรจุแนบมากับภาชนะบรรจุบะหมี่ เส้นหมี่และวุ้นเส้น

- (1) มีแบคทีเรียไม่เกิน 500,000 ในอาหาร 1 กรัม
- (2) มีแบคทีเรียชนิด E. coli (ตรวจโดยวิธี Most Probable Number) น้อยกว่า 3 ในอาหาร 1 กรัม
- (3) มีเชื้อราไม่เกิน 1000 ในอาหาร 1 กรัม
- (4) ไม่มีแบคทีเรียชนิด Clostridium welchii ในอาหาร 0.01 กรัม
- (5) ไม่มีแบคทีเรียชนิด Salmonella ในอาหาร
- (6) ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (7) ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

2. ข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง

<p>คุณภาพหรือมาตรฐานของข้าวต้มและโจ๊กที่ปรุงแต่ง</p>	<ol style="list-style-type: none"> (1) ไม่มีกลิ่นหืน (2) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 10 ของน้ำหนัก (3) มีสารโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 8 ของน้ำหนัก (4) ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค (5) ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ (6) มีแบคทีเรียชนิด E. coli (ตรวจโดยวิธี Most Probable Number) น้อยกว่า 8 ในอาหาร 1 กรัม (7) มีเชื้อราไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม
--	--

3. แงงจืดและซูชิชนิดเข้มข้น ชนิดก้อน ชนิดผงหรือชนิดแห้ง

<p>คุณภาพหรือมาตรฐานของแงงจืด ชนิดก้อน ชนิดผง หรือชนิดแห้ง</p>	<p>ซูชิชนิดเข้มข้น</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) ไม่มีกลิ่นหืน (2) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 8 ของน้ำหนัก แงงจืดและซูชิชนิดเข้มข้น (3) ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค (4) ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ (5) มีแบคทีเรียชนิด E. coli (ตรวจโดยวิธี Most Probable Number) น้อยกว่า 8 ในอาหาร 1 กรัม (6) มีเชื้อราไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม
--	--

4. แงงและน้ำพริกแงงต่าง ๆ

<p>คุณภาพหรือมาตรฐานของแงงและน้ำพริกแงงต่าง ๆ</p>	<ol style="list-style-type: none"> (1) ไม่มีกลิ่นหืน (2) ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค (3) ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ (4) มีแบคทีเรียชนิด E. coli (ตรวจโดยวิธี Most Probable Number) น้อยกว่า 8 ในอาหาร 1 กรัม (5) มีเชื้อราไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม
---	--