

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๔๐ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

เรื่อง กำหนดอาหารทารกเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนด
คุณภาพหรือมาตรฐาน และวิธีการผลิต

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕)
(๖) และ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวง
สาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้อาหารทารกเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๒ อาหารทารกหมายความว่า ผลิตภัณฑ์ใช้เลี้ยงทารกแทนน้ำนม
มารดา ทารกหมายความว่า เด็กตั้งแต่แรกเกิดจนถึง ๑๒ เดือน

ข้อ ๓ อาหารตามข้อ ๒ ไม่รวมถึงอาหารตามประกาศกระทรวง
สาธารณสุข ฉบับที่ ๓๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดนมดัดแปลงสำหรับทารก
เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและวิธีการผลิต หรือ
ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่จะแก้ไขเพิ่มเติมหรือประกาศขึ้นใหม่ต่อไป

ข้อ ๔ อาหารตามข้อ ๒ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีแรงงานไม่น้อยกว่า ๖๕ กิโลกรัมแคลอรี และไม่เกิน
๑๐ กิโลกรัมแคลอรี หรือไม่น้อยกว่า ๒๑๒ กิโลจูล และไม่เกิน ๒๕๓ กิโลจูล
ในจำนวนหรือในอัตราส่วนผสมเพื่อใช้เลี้ยงทารกตามที่ระบุในฉลาก จำนวน
๑๐๐ มิลลิลิตร

(๒) มีสารโปรตีน สารคาร์โบไฮเดรต สารไขมัน ไวตามิน และแร่ธาตุต่าง ๆ ในจำนวนที่ให้แรงงาน ๑๐๐ กิโลกรัมแคลอรี ดังต่อไปนี้

(ก) สารโปรตีน ที่ร่างกายใช้ประโยชน์ได้หมด (Reference Protein) ไม่น้อยกว่า ๑.๘ กรัม และไม่เกิน ๓.๐ กรัม และสารโปรตีนนั้นต้องมีคุณค่าทางโภชนาการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของสารโปรตีน ตามบัญชีท้ายประกาศนี้

(ข) สารไขมัน ไม่น้อยกว่า ๓.๐ กรัม และไม่เกิน ๖.๐ กรัม และมีกรดไขมันชนิดไลโนลีนิก ไม่น้อยกว่า ๓๐๐ มิลลิกรัม ในจำนวนสารไขมันทั้งหมด ถ้ามีกรดไขมันชนิดที่มีคาร์บอนในโมเลกุล เกิน ๒๐ อะตอม ให้ใช้ได้ไม่เกินร้อยละ ๑ ของแรงงาน ๑๐๐ กิโลกรัมแคลอรี

(ค) ไวตามินต่าง ๆ ตามชนิดและปริมาณตามข้อ ๕

(ง) แร่ธาตุต่าง ๆ ตามชนิดและปริมาณตามข้อ ๖

(๓) มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของอาหารทารกนั้น

(๔) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก สำหรับอาหารทารกชนิดผงหรือแห้งชนิดละลายง่ายรับประทานได้ทันทีและไม่เกินร้อยละ ๗ ของน้ำหนัก สำหรับอาหารทารกชนิดผงหรือแห้งที่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนรับประทาน

(๕) มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแห้ง ไม่เกาะเป็นก้อน สำหรับอาหารทารกชนิดผงหรือแห้งซึ่งต้องใช้น้ำละลายก่อนใช้เลี้ยงทารก และเมื่อใช้อาหารทารกดังกล่าวผสมตามคำแนะนำซึ่งแสดงไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่เป็นฝ่ำลอยขุ่น และเนื้ออาหารต้องไม่หยาบ เหมาะสม

ที่จะนำไปใช้เลี้ยงทารกได้โดยสามารถผ่านห้วนมชนิดยางหรือพลาสติกที่ใช้กัน
 ความปกติ สำหรับทารกที่มีอายุต่ำกว่า ๓ เดือน

(๖) ไม่ใช่วัตถุที่ทำให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๗) ไม่มีสารจำพวกฮอร์โมนหรือปฏิชีวนะ

(๘) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๙) ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๑๐) ไม่มีสารเป็นพิษจากเชื้อจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นใน

ปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๑๑) ตรวจไม่พบบักเตรซิด อ. โคไล ในอาหาร ๐.๑ กรัม

(๑๒) ตรวจไม่พบบักเตรส ในอาหารทารกชนิดผ่านกรรมวิธี

สเตอร์ไลส์ ๐.๑ มิลลิลิตร

(๑๓) มีบักเตรสไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ในอาหารทารกชนิดผงหรือแห้ง

ซึ่งต้องใช้น้ำละลายก่อนใช้เลี้ยงทารก ๑ กรัม

(๑๔) มีบักเตรสได้ไม่เกิน ๑๐ ในอาหารทารกชนิดผ่านกรรมวิธี

ยู เอช ที ๑ มิลลิลิตร

ข้อ ๕ ไขมันต่าง ๆ ตาม (ค) ของ (๒) แห่งข้อ ๔ ต้องมีไขมัน
 แต่ละชนิดต่อ ๑๐๐ กิโลกรัมแคลอรี ในปริมาณดังต่อไปนี้

(๑) ไขมัน เอ ไม่น้อยกว่า ๑๕ ไมโครกรัม และไม่เกิน
 ๑๕๐ ไมโครกรัม โดยคำนวณเป็น เรตินอล

(๒) ไขมัน ดี ไม่น้อยกว่า ๔๐ หน่วยสากล และไม่เกิน
 ๔๐ หน่วยสากล

(๓) วิตามิน เค ๑ ไม่น้อยกว่า ๔ ไมโครกรัม

(๔) วิตามิน อี (α -tocopherol compounds calculated as di- α -tocopherol-acetate) ไม่น้อยกว่า ๐.๓ หน่วยสากล และต้องมี วิตามิน อี ไม่น้อยกว่า ๐.๓ หน่วยสากล ต่อกรดไลโนลีนิก ๑ กรัม

(๕) วิตามิน บี ๑ (Thiamine) ไม่น้อยกว่า ๔๐ ไมโครกรัม

(๖) วิตามิน บี ๒ (Riboflavin) ไม่น้อยกว่า ๖๐ ไมโครกรัม

(๗) นิโคตินาไมด์ ไม่น้อยกว่า ๒๕๐ ไมโครกรัม

(๘) วิตามิน บี ๖ (Pyridoxin) ไม่น้อยกว่า ๓๕ ไมโครกรัม หรือไม่น้อยกว่า ๑.๕ ไมโครกรัม ต่อ ๑ กรัม ของโปรตีนที่มีอยู่ในกรณีที่สุดของอาหารทารกมีโปรตีนผสมอยู่ เกินกว่า ๑.๘ กรัม ต่อ ๑๐๐ กิโลกรัมแคลอรี

(๙) กรดโฟลิก ไม่น้อยกว่า ๔ ไมโครกรัม

(๑๐) กรดแพนโทคลีนิก ไม่น้อยกว่า ๓๐๐ ไมโครกรัม

(๑๑) วิตามิน บี ๑๒ (Cyanocobalamin) ไม่น้อยกว่า ๐.๑๕ ไมโครกรัม

(๑๒) ไบโอดีน ไม่น้อยกว่า ๑.๕ ไมโครกรัม

(๑๓) โคลิน ไม่น้อยกว่า ๗ มิลลิกรัม

(๑๔) วิตามิน ซี (Ascorbic acid) ไม่น้อยกว่า ๘ มิลลิกรัม

ข้อ ๖ แร่ธาตุต่าง ๆ ตาม (ง) ของ (๒) แห่งข้อ ๔ ต้องมีแร่ธาตุบางชนิดต่อ ๑๐๐ กิโลกรัมแคลอรีในปริมาณดังต่อไปนี้

(๑) โซเดียม ไม่น้อยกว่า ๒๐ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๖๐

มิลลิกรัม

(๒) ไปตัสเซียม ไม่น้อยกว่า ๘๐ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัม

(๓) คลอไรด์ ไม่น้อยกว่า ๕๕ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๑๕๐ มิลลิกรัม

(๔) คัลเซียม ไม่น้อยกว่า ๕๐ มิลลิกรัม ฟอสฟอรัส ไม่น้อยกว่า ๒๕ มิลลิกรัม

อัตราส่วนของคัลเซียมต่อฟอสฟอรัสต้องไม่น้อยกว่า ๑.๒ และไม่
ไม่เกิน ๒.๐

(๕) แมกนีเซียม ไม่น้อยกว่า ๖ มิลลิกรัม

(๖) เหล็ก ไม่น้อยกว่า ๐.๑๕ มิลลิกรัม และไม่เกิน ๒.๐
มิลลิกรัม

(๗) ไอโอดีน ไม่น้อยกว่า ๕ ไมโครกรัม

(๘) ทองแดง ไม่น้อยกว่า ๖๐ ไมโครกรัม

(๙) สังกะสี ไม่น้อยกว่า ๐.๕ มิลลิกรัม

(๑๐) แมงกานีส ไม่น้อยกว่า ๕ ไมโครกรัม

ข้อ ๑ อาหารทารกที่ประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกซึ่งมีระบบการย่อยอาหาร
ผิดปกติหรือแพ้ต่อสารอาหารบางชนิดได้นั้น ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔
ทุกประการ เว้นแต่ที่กำหนดไว้ใน (๒) ของข้อ ๔ นั้น ให้ใช้ส่วนประกอบอื่นได้
ตามชนิดและปริมาณที่เหมาะสม โดยได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๘ อาหารทารกชนิดเหลวที่ใช้เลี้ยงทารกได้โดยมิต้องเจือจาง หรือ
ชนิดอื่นที่จะต้องเจือจางให้เหมาะสมก่อนใช้เลี้ยงทารก ต้องทำให้เป็นเนื้อเดียวกัน
และผ่านกรรมวิธี แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๑) สเตอริไลส์ ใช้ความร้อนไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส
ภายในระยะเวลาที่เหมาะสม

(๒) ยู เอช ที ใช้ความร้อนไม่ต่ำกว่า ๑๓๓ องศาเซลเซียส
ไม่น้อยกว่า ๑ วินาที และนำมาบรรจุในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ (Aseptic
Condition)

(๓) กรรมวิธีอื่นที่ได้รับการเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการ
อาหารและยา

ข้อ ๙ ภาชนะบรรจุอาหารทารกต้อง

(๑) สะอาด

(๒) ไม่เคยใช้ใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะ
บรรจุที่เป็นแก้ว

(๓) ปิดสนิท และอากาศผ่านเข้าออกไม่ได้

(๔) เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารใน
ปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา
เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีตารางค่าของกรดอมิโน

ชนิดของกรดอมิโน	ปริมาณ มิลลิกรัม/กรัม ของโปรตีนทั้งหมด
ฮีสติดีน	26
ไอโซลิวซีน	46
ลิวซีน	93
ไลซีน	66
เมทไทโอนีน กับ ซีสทีน	42
ฟีนิลอะลานีน กับ ไทโรซีน	72
ทรีโอนีน	43
ทริปโตเฟน	17
วาเลีน	55