

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๐๓ (พ.ศ. ๒๕๒๕)

เรื่อง กำหนดกรรมวิธีการผลิตอาหารซึ่งมีการใช้กรรมวิธีการฉายรังสี

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงมาตรการการควบคุมอาหารฉายรังสี เพื่อให้เหมาะสมรัดกุมและเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

เรื่อง กำหนดอาหารอบรังสีเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ ลงวันที่ ๒๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๒๒

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๐ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

เรื่อง กำหนดหอมหัวใหญ่อบรังสีเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์และวิธีการผลิตเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย และฉลากสำหรับหอมหัวใหญ่อบรังสี ลงวันที่ ๒๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๒๒

ข้อ ๒ ในประกาศฉบับนี้

การฉายรังสีอาหาร หมายความว่า กระบวนการถนอมอาหาร

โดยการใช้รังสี

ผู้ฉายรังสี หมายความว่า ผู้ที่ได้รับอนุญาตให้ทำการฉายรังสี

อาหาร

ข้อ ๓ กรรมวิธีการฉายรังสีอาหาร ต้องปฏิบัติตาม Recommended International Code of Practice for the Operation of Radiation Facilities Used for The Treatment of Foods (CAC/RCP 19-1979, Rev. 1) หน้า 1-7 ในเอกสาร Codex Alimentarius Commission Volume XV (CAC/Vol. XV-Ed. 1) ของ Codex Alimentarius Commission และหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) ชนิดของรังสี ต้องได้จากแหล่งของรังสีที่เป็นต้นกำเนิด ดังต่อไปนี้

(ก) รังสีแกมมา จากเครื่องฉายรังสีทังโคบอลต์-60 (^{60}Co) หรือซีเซียม-137 (^{137}Cs) หรือ

(ข) รังสีเอกซ์ จากเครื่องผลิตรังสีเอกซ์ที่ทำงานด้วย ระดับพลังงานที่ต่ำกว่าหรือเท่ากับ ๕ ล้านอิเล็กตรอนโวลต์ หรือ

(ค) รังสีอิเล็กตรอน จากเครื่องผลิตรังสีอิเล็กตรอนที่ทำงานด้วยระดับพลังงานที่ต่ำกว่าหรือเท่ากับ ๑๐ ล้านอิเล็กตรอนโวลต์

(๒) การฉายรังสีอาหาร จะต้องดำเนินการในสถานที่และใช้ เครื่องมือที่ได้รับอนุญาตแล้ว

ข้อ ๔ ชนิดของอาหารที่จะนำมาฉายรังสี วัตถุประสงค์ของการฉายรังสี และปริมาณรังสีที่ได้รับเฉลี่ยสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ได้ ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

ผู้ขายรังสีอาหารจะต้องควบคุมให้อาหารที่ฉายรังสีได้รับปริมาณ
ของรังสีเพียงพอตามวัตถุประสงค์ และเป็นไปตามที่กำหนดไว้ในวรรคหนึ่ง

การฉายรังสีอาหารที่ไม่เป็นไปตามความในวรรคหนึ่ง จะกระทำได้
เมื่อได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และปริมาณ
รังสีเฉลี่ยต่ออาหารได้รับต้องไม่เกิน ๑๐ กิโลเกรย์

ข้อ ๕ อาหารที่ผ่านการฉายรังสีแล้ว จะนำมาฉายรังสีซ้ำอีกไม่ได้ เว้น
แต่อาหารที่ปกคลุมความชื้นต่ำ เช่น ผลัดกึ่งแห้งประเภทธัญพืช ถั่ว อาหารแห้ง
และอาหารอื่นในทำนองเดียวกันนี้ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อจะกำจัดแมลงที่เข้าไป
ภายหลังจากที่ได้มีการฉายรังสีแล้ว การฉายรังสีซ้ำในแต่ละครั้งนั้น ปริมาณ
รังสีเฉลี่ยต่ออาหารได้รับต้องไม่เกินปริมาณรังสีเฉลี่ยสูงสุด ตามที่กำหนดไว้ใน
เอกสารหมายเลข ๑ หรือตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ
แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ ปริมาณรังสีเฉลี่ยทั้งหมดรวมกันแล้วต้องไม่เกิน ๑๐
กิโลเกรย์

ข้อ ๖ อาหารที่ได้รับการฉายรังสีกรณีหนึ่งกรณีใดดังต่อไปนี้ ไม่ถือว่าเป็น
เป็นการฉายรังสีซ้ำ

(๑) อาหารที่เตรียมจากวัตถุดิบซึ่งได้รับการฉายรังสีในระดับต่ำ
มาแล้ว ถูกนำมาฉายรังสีเพื่อวัตถุประสงค์อื่น และ/หรืออาหารที่มีส่วนประกอบ
ที่ผ่านการฉายรังสีแล้วน้อยกว่าร้อยละ ๕ ถูกนำมาฉายรังสี

(๒) อาหารที่ไม่สามารถได้รับปริมาณรังสีตามกำหนดในครั้ง
เดียวเพื่อให้ได้วัตถุประสงค์ตามที่ต้องการ

ข้อ ๗ อาหารฉายรังสี ต้องมีฉลากแสดงข้อความเป็นภาษาไทย และจะ
มีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๑) ชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตและผู้ขายรังสี

(๒) วัตถุประสงค์ในการขายรังสี โดยแสดงข้อความว่า

“อาหารที่ได้ผ่านการขายรังสีเพื่อ.....แล้ว” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุวัตถุประสงค์ของการขายรังสี)

(๓) วัน เดือน และปีที่ทำการขายรังสี

การแสดงฉลากตามวรรคหนึ่งนั้น ต้องแสดงเครื่องหมายว่าอาหารนั้น ๆ ได้ผ่านการขายรังสีแล้วอีกด้วย ดังรายละเอียดและรูปแบบที่กำหนดไว้ในเอกสารหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๘ อาหารขายรังสี หากถูกควบคุมในเรื่องการแสดงฉลากโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับอื่น ต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนั้น ๆ ด้วย

ข้อ ๙ อาหารที่ผ่านการขายรังสีนำมาเข้ามาเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้โดยอนุโลม

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๒๕

เทอดพงษ์ ไชยนันทน์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

เอกสารหมายเลข 1

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 103 (พ.ศ.2529)

ชนิดของอาหาร	วัตถุประสงค์	ปริมาณรังสีเฉลี่ย สูงสุดที่อนุญาต (กิโลเกรย์)
- ไก่	- ยืดอายุการเก็บรักษา	7
	- ลดปริมาณจุลินทรีย์ทำให้เกิดโรค	7
- เมล็ดโกโก้	- ควบคุมการแพร่พันธุ์ของแมลงระหว่าง การเก็บรักษา	1
	- ลดปริมาณจุลินทรีย์ในเมล็ดที่หมักไว้ทั้ง ที่ผ่านความร้อนหรือไม่ผ่านความร้อน	5
- พุทราแห้ง	- ควบคุมการแพร่พันธุ์ของแมลงใน ระหว่างการเก็บรักษา	1
- มะม่วง	- ควบคุมการแพร่พันธุ์ของแมลงใน ระหว่างการเก็บรักษา	1
	- ชะลอการสุก	1
	- ลดปริมาณจุลินทรีย์ โดยใช้ร่วมกับ การใช้ความร้อน	1
- หอมหัวใหญ่	- ยับยั้งการงอกในระหว่างการเก็บรักษา	0.15

ชนิดของอาหาร	วัตถุประสงค์	ปริมาณรังสีเฉลี่ย สูงสุดที่อนุญาต (กิโลเกรย์)
- มะละกอ	- ควบคุมการแพร่พันธุ์ของแมลง	1
	- ชะลอการสุก	1
- มันฝรั่ง	- ยับยั้งการงอกในระหว่างการเก็บรักษา	0.15
- ถั่ว	- ควบคุมการแพร่พันธุ์ของแมลงใน ระหว่างการเก็บรักษา	1
- ข้าว	- ควบคุมการแพร่พันธุ์ของแมลงใน ระหว่างการเก็บรักษา	1
- เครื่องเทศ	- เพื่อควบคุมการแพร่พันธุ์ของแมลง	1
เครื่องปรุงรส	- ลดปริมาณจุลินทรีย์	1
หอมแห้ง และหอมผง	- ลดปริมาณจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	10
- สตรอเบอร์รี่	- ยืดอายุเวลาการเก็บรักษา โดยการลด จุลินทรีย์ที่ทำให้เสื่อมเสียลงบางส่วน	3
- ปลาและ ผลิตภัณฑ์ปลา	- ควบคุมการแพร่พันธุ์ของแมลงใน ปลาแห้งระหว่างการเก็บรักษาและจำหน่าย	1
	- ลดปริมาณจุลินทรีย์ในปลาที่บรรจุ ภาชนะหรือยังไม่บรรจุภาชนะ	2.2

ชนิดของอาหาร	วัตถุประสงค์	ปริมาณรังสีเฉลี่ย สูงสุดที่อนุญาต (กิโลเกรย์)
	- ลดปริมาณจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ในปลาที่บรรจุภาชนะหรือยังไม่บรรจุ ภาชนะ	2.2
- ข้าวสาลีและ ผลิตภัณฑ์จาก ข้าวสาลี	- ควบคุมการแพร่พันธุ์ของแมลงใน ผลิตภัณฑ์ที่เก็บรักษา	1
- กุ้งแช่แข็ง	- ลดปริมาณจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	5
- แหนม	- ทำลายพยาธิและจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	4
- กระเทียม	- ยับยั้งการงอก	0.15
- หมูยอ	- ทำลายพยาธิและจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค และยืดอายุเวลาการเก็บรักษา	5
- ไข่กรอก	- ลดปริมาณจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	5

เอกสารหมายเลข 2

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 103 (พ.ศ.2529)



รูปร่างกลมขอบหนาสี่เหลี่ยม ขอบของครึ่งวงกลมช่วงบนไม่ติดกัน แต่แบ่งเป็นสี่ส่วนเท่า ๆ กัน มีช่องว่างระหว่างขอบนอกแต่ละส่วน 5 ระยะเท่า ๆ กัน ขอบของครึ่งวงกลมช่วงล่าง จะเป็นขอบหนาที่ปิดตลอด ภายในเนื้อที่ครึ่งวงกลมช่วงบนมีวงกลมที่ขนาดเล็กสี่เหลี่ยม ส่วนภายในเนื้อที่ครึ่งวงกลมช่วงล่างจะมีเครื่องหมายรูปร่างรีโป่ง 2 วงแยกกัน ปลายด้านหนึ่งของแต่ละวงเชื่อมต่อกัน โดยเส้นรอบวงรีเป็นสี่เหลี่ยม