

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๘ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

เรื่อง การใช้วัตถุเจือปนในอาหาร (FOOD ADDITIVES)
และฉลากสำหรับอาหารที่วัตถุเจือปนในอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๕) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ วัตถุเจือปนในอาหาร (FOOD ADDITIVES) หมายความว่า วัตถุที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหาร แต่ใช้เจือปนในอาหารตามความจำเป็นแก่กรรมวิธีการผลิต

ข้อ ๒ การใช้วัตถุเจือปนในอาหารตามบัญชีท้ายประกาศนี้ให้ใช้เจือปนในอาหารได้ตามที่กำหนดไว้ในบัญชี

ข้อ ๓ การใช้วัตถุเจือปนในอาหาร หากยังมีได้กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้ ให้ใช้เจือปนในอาหารได้ตามที่กระทรวงสาธารณสุขเห็นสมควร

ข้อ ๔ อาหารที่วัตถุเจือปนในอาหารและบรรจุในภาชนะบรรจุ ซึ่งมีฉลาก ให้แสดงชื่อของวัตถุเจือปนในอาหารเป็นอักษรไทยหรืออักษรโรมันอ่านได้ชัดเจนไว้ในฉลากด้วย

ข้อ ๕ ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับแก่อาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย ซึ่งเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและได้มีประกาศ

กระทรวงสาธารณสุขกำหนดเกี่ยวกับเรื่อง ฉลากและการใช้วัตถุเจือปนในอาหาร
ไว้แล้ว

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา
เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร

เลขที่	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ความมุ่งหมายในการใช้	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
๑.	โปตัสเซียมไนเตรท (Potassium Nitrate) หรือ โซเดียมไนเตรท (Sodium Nitrate)	เพื่อกันเสีย (Preservation)	เนื้อสัตว์ทุกชนิด	๕๐๐ (โดยคิดคำนวณเป็นโซเดียมไนเตรท)
๒.	โปตัสเซียมไนไตรท์ (Potassium Nitrite) หรือ โซเดียมไนไตรท์ (Sodium Nitrite)	เพื่อกันเสีย	เนื้อสัตว์ทุกชนิด	๒๐๐ (โดยคิดคำนวณเป็นโซเดียมไนไตรท์)
๓.	กรดเบนโซอิก (Benzoic Acid) หรือ เมทิลพาราไฮดรอกซีเบนโซเอท (Methyl p - Hydroxybenzoate) หรือ โพรพิลพาราไฮดรอกซีเบนโซเอท (Propyl p - Hydroxybenzoate) หรือ โซเดียมเบนโซเอท (Sodium Benzoate) หรือ โปตัสเซียมเบนโซเอท (Potassium Benzoate)	เพื่อกันเสีย	อาหารทุกชนิด	๑๐๐๐
๔.	กรดซอร์บิก (Sorbic Acid) หรือ แคลเซียมซอร์เบท (Calcium Sorbate) หรือ โปตัสเซียมซอร์เบท (Potassium Sorbate) หรือ โซเดียมซอร์เบท (Sodium Sorbate)	เพื่อกันเสีย	อาหารทุกชนิด เว้นแต่เนื้อสัตว์	๑๐๐๐
๕.	กรดซัลฟูรัส (Sulphurous Acid) หรือ โซเดียมเมตาไบซัลไฟท์ (Sodium Metabisulphite) หรือ โปตัสเซียมเมตาไบซัลไฟท์ (Potassium Metabisulphite) หรือ โซเดียมไบซัลไฟท์ (Sodium Bisulphite) หรือ โปตัสเซียมไบซัลไฟท์ (Potassium Bisulphite) หรือ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (Sulphur Dioxide)	เพื่อกันเสีย	ผลไม้แห้งและผักแห้ง อาหารชนิดอื่นเว้นแต่เนื้อสัตว์และน้ำตาลทรายดิบ (Centrifugal Raw Sugar) น้ำตาลทรายชนิดผงหรือป่น (Powdered Sugar or Icing Sugar) เดกซ์โตรส โมโนไฮเดรท (Dextrose Monohydrate) เดกซ์โตรส แอนไฮเดรท (Dextrose Anhydrous) น้ำเชื่อมกลูโคสแห้ง (Dried Glucose Syrup) น้ำเชื่อมกลูโคส (Glucose Syrup) น้ำตาลทรายขาว (White Sugar) น้ำตาลทรายบริสุทธิ์ (Refined Sugar)	๒๕๐๐ ๕๐๐ ๒๐ ๒๐ ๒๐ ๔๐ ๔๐ ๓๐ ๒๐ (โดยคิดคำนวณเป็นซัลเฟอร์ไดออกไซด์)
๖.	กรดโพรพิโอนิก (Propionic Acid) หรือ แคลเซียมโพรพิโอเนท (Calcium Propionate) หรือ โซเดียมโพรพิโอเนท (Sodium Propionate)	เพื่อกันเสีย	ผลิตภัณฑ์เนยแข็ง อาหารอื่น ๆ เว้นแต่เนื้อสัตว์	๓๐๐๐ ๒๐๐๐

เลขที่	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ความมุ่งหมายในการใช้	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
๗.	กรดแอสคอร์บิก (L-Ascorbic Acid) หรือ โซเดียมแอสคอร์เบต (Sodium Ascorbate) หรือ แคลเซียมแอสคอร์เบต (Calcium Ascorbate) หรือ กรดซิตริก (Citric Acid) หรือ โซเดียมซิเตรท (Sodium Citrate) หรือ ไอโซโพรพิลซิเตรท (Isopropyl Citrate) หรือ กรดแอส-ตาร์ตาริก (L-Tartaric Acid) หรือ กรดอะซิติก (Acetic Acid)	เพื่อกันหืน (Antioxidation) และอื่น ๆ (Miscellaneous)	อาหารทุกชนิดตามความจำเป็น	ปริมาณที่เหมาะสม
๘.	บิวทิลเฮกซาด ไฮดรอกซีนิโซล (Butylated Hydroxyanisole) หรือ บิวทิลเฮกซาด ไฮดรอกซีโทลูอีน (Butylated Hydroxytoluene) หรือ โพรพิลแกลเลต (Propyl Gallate) หรือ ออกทิลแกลเลต (Octyl Gallate)	เพื่อกันหืน	อาหารที่ได้จากรั้วพืชและมันฝรั่งหมากฝรั่ง	๕๐ ๒๐๐ ถ้าใช้ผสมกันเกินกว่าหนึ่งชนิด ปริมาณของวัตถุกันหืนแต่ละชนิดที่ใช้ จะต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้และปริมาณรวมทั้งหมดจะต้องไม่เกิน ๒๐๐
๙.	แคลเซียม ซิลิเกต (Calcium Silicate) หรือ ดีไฮเดรต ซิลิกาเจล หรือ ซิลิกอนไดออกไซด์ อมอร์ฟัส (Dehydrated Silica Gel or Silicon Dioxide Amorphous) หรือ แมกนีเซียม สเตียเรต (Magnesium Stearate) หรือ แมกนีเซียม ไตรซิลิเกต (Magnesium Trisilicate) หรือ ไตรแคลเซียม โบนฟอสเฟต (Tricalcium Monophosphate) หรือ โซเดียม อะลูมิโน ซิลิเกต (Sodium Alumino Silicate) หรือ โซเดียม แคลเซียม อะลูมิโน ซิลิเกต (Sodium Calcium Alumino Silicate)	เพื่อกันการรวมตัวเป็นก้อน (Anticaking)	น้ำตาลทุกชนิด เกลือ (Table Salt) ผงฟู (Baking Powder) อาหารอื่นตามความจำเป็น	๑๕๐๐๐ ๒๐๐๐๐ ๕๐๐๐๐ ไม่ว่าจะใช้ชนิดเดียวหรือหลายชนิดรวมกัน ปริมาณที่เหมาะสม แต่ต้องไม่เกิน ๒๐๐๐๐
๑๐.	เกลือแอมโมเนียมของกรดฟอสฟาติก (Ammonium Salt of Phosphatidic Acid)	เพื่ออิมัลซิไฟ (Emulsification)	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากช็อคโกแลตหรือโกโก้	๗๐๐๐
๑๑.	เลซิทิน (Lecithin)	เพื่ออิมัลซิไฟ	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากช็อคโกแลตหรือโกโก้ อาหารอื่นตามความจำเป็น	๑๐๐๐๐ ปริมาณที่เหมาะสม แต่ต้องไม่เกิน ๑๐๐๐๐

เลขที่	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ความมุ่งหมายในการใช้	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
๑๒.	อัลจิน (Algin) หรือ กรดอัลจินิก (Alginic Acid) หรือ แอมโมเนียมอัลจิเนท (Ammonium Alginate) หรือ คัลเซียม หรือ โปตัสเซียม หรือ โซเดียมอัลจิเนท (Calcium or Potassium or Sodium Alginate) หรือ โพรพิลีนไกลคอล อัลจิเนท (Propylene Glycol Alginate) หรือ กัวกัม (Guar Gum) หรือ เกลือแอมโมเนียมของฟอสฟอริเลทเตด กลีเซอไรด์ (Ammonium Salt of Phosphorylated - Glyceride) หรือ เฟอเซลล์แลน (Furcellaran) หรือ กัมอากาเซีย (Acacia Gum) หรือ อากา-อากา (Agar - Agar) หรือ เพกทิน (Pectin)	เพื่ออิมัลซิไฟ หรือเพื่อสแตบิไลซ์ (Stabilization) หรือเพื่อทำให้ข้น (Thickening)	ผลิตภัณฑ์จำพวกเนยแข็ง และไอศกรีม อาหารอื่นตามความจำเป็น	๑๕๐๐ ปริมาณที่เหมาะสม
๑๓.	โมโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมันที่รับประทานได้ (Mono and Diglycerides of Edible Fatty Acid)	เพื่ออิมัลซิไฟ หรืออื่น ๆ	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากช็อคโกแลต หรือไอศกรีม อาหารอื่นตามความจำเป็น	๑๕๐๐๐ ปริมาณที่เหมาะสม
๑๔.	คัลเซียม คลอไรด์ (Calcium Chloride) หรือ คัลเซียม แลคเตท (Calcium Lactate)	เพื่อทำให้คงรูป (Firming) หรืออื่น ๆ	ผลิตภัณฑ์เนยแข็ง อาหารกระป๋องจำพวกมะเขือเทศ เกรพฟรุท ถั่วลิสงเตา สตรอเบอร์รี่ แยม เยลลี่ ผลไม้ดอง หรือแช่แข็ง	๒๐๐ ๓๕๐ ๓๕๐ ๑๐๐๐ ๑๐๐๐
๑๕.	ไดเมทิลโพลีซิลอกเซน (Dimethyl Polysiloxane)	เพื่อกันฟอง (Antifoaming)	อาหารอื่นทุกชนิดตามความจำเป็น	๑๐
๑๖.	แอมโมเนียมคาร์บอเนท (Ammonium Carbonate) หรือ แอมโมเนียม ไบคาร์บอเนท (Ammonium Bicarbonate) หรือ แอมโมเนียม ไฮดรอกไซด์ (Ammonium Hydroxide) หรือ คัลเซียมคาร์บอเนท (Calcium Carbonate) หรือ แมกนีเซียมคาร์บอเนท (Magnesium Carbonate) หรือ แมกนีเซียม ไฮดรอกไซด์ (Magnesium Hydroxide) หรือ โปตัสเซียม คาร์บอเนท (Potassium Carbonate) หรือ โปตัสเซียม ไบคาร์บอเนท (Potassium Bicarbonate)	เบ็ดเตล็ด	ผลิตภัณฑ์โกโก้ เนย เนยแข็ง	๕๐๐๐ ๒๐๐๐ ๔๐๐๐๐

เลขที่	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ความมุ่งหมายในการใช้	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
	หรือ โพแทสเซียม ไฮดรอกไซด์ (Potassium Hydroxide) หรือ โซเดียม คาร์บอเนต (Sodium Carbonate) หรือ โซเดียม ไบคาร์บอเนต (Sodium Bicarbonate) หรือ โซเดียม ไฮดรอกไซด์ (Sodium Hydroxide)			
๑๗.	เมทิล เอธิล เซลลูโลส (Methyl Ethyl Cellulose) หรือ กลีเซอรอล (Glycerol) หรือ กรดแลคติก (Lactic Acid) หรือ กรดมาลิก (Malic Acid)	เบ็ดเตล็ด	อาหารทุกชนิดตามความจำเป็น	ปริมาณที่เหมาะสม