ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๕๒ (พ.ศ. ๒๕๒๓)

เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๒๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

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

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๓ ข้อ ๔ และข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดอาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและฉลาก ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ ๓ อาหารตามข้อ ๑ ต้องมีคุณภาพ

(๑) ไม่มีสี กลิ่นหรือรส ที่ผิดจากสภาพของอาหารนั้น

(๒) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๓) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๔) ไม่มีจุลินทรีย์ซึ่งสามารถเจริญเติบโตได้ในระหว่างการเก็บในภาวะปกติ สำหรับอาหารตามข้อ ๒ (๑)

(๕) ไม่มีวัตถุกันเสีย สำหรับอาหารตามข้อ ๒ (๑) ที่ผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนหลังการบีดผนึกแล้ว เว้นแต่วัตถุกันเสียที่ติดมากับวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบของอาหารนั้น

ข้อ ๔ อาหารตามข้อ ๑ ที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่เป็นโลหะต้องมีมาตรฐานโดยคำนวณน้ำหนักของโลหะในอาหารได้ไม่เกิน

(๑) ดีบุก ๒๕๐ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม

(๒) สังกะสี ๑๐๐ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม

(๓) ทองแดง ๒๐ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม

(๔) ตะกั่ว ๒ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม เว้นแต่อาหารที่มีสารตะกั่วปนเปื้อนตามธรรมชาติในปริมาณสูง ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๕) สารหนู ๒ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม

(๖) ปรอท ๐.๕ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับอาหารทะเลและ ๐.๐๒ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับอาหารอื่น

ข้อ ๕ อาหารตามข้อ ๑ ที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ไม่เป็นโลหะต้องมีมาตรฐานโดยคำนวณน้ำหนักของโลหะในอาหารได้ไม่เกิน

(๑) ตะกั่ว ๑ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม เว้นแต่อาหารที่มีสารตะกั่วปนเปื้อนตามธรรมชาติในปริมาณสูง ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๒) สารหนู ๒ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม

(๓) ปรอท ๐.๕ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับอาหารทะเล และ ๐.๐๒ มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม สำหรับอาหารอื่น"

ข้อ ๒ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๙ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดอาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและฉลาก ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

"ข้อ ๙ การผลิตอาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง การใช้วัตถุเจือปนอาหาร เว้นแต่การใช้วัตถุกันเสีย ให้ปฏิบัติตามข้อ ๓ (๕)"

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกบัญชีท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดอาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและฉลาก ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้บัญชีท้ายประกาศฉบับนี้แทน

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ เมษายน ๒๕๒๓

ทองหยด จิตตวีระ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีน้ำหนักเนื้ออาหาร

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. ดองเค็มหรือหวาน เช่น ซีเซกฉ่าย ก๊งฉ่าย ตั้งฉ่าย	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 65 ของน้ำหนักสุทธิ
	5. เต้าหู้ยี้	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของน้ำหนักสุทธิ
	6. เต้าเจี้ยว	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของน้ำหนักสุทธิ
เนื้อสัตว์	1. บรรจุในน้ำเกลือ ซ๊อส น้ำมัน หรือสิ่งอื่นที่มิใช่เครื่องปรุง	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของน้ำหนักสุทธิ
	2. ไส้กรอกในน้ำเกลือ	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของน้ำหนักสุทธิ
อาหารปรุงสำเร็จที่ทำให้สุกแล้ว	1. แกงเผ็ดต่าง ๆ	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของน้ำหนักสุทธิ
	2. พะแนงต่าง ๆ	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 65 ของน้ำหนักสุทธิ
	3. แกงกะหรี่ หรือมัสหมั่น	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของน้ำหนักสุทธิ
	4. ผัดเผ็ดอย่างแห้ง เช่น ผัดพริกขิง ผัดเผ็ดปลาหรือกุ้ง	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของน้ำหนักสุทธิ
	5. กุ้งต้มเค็มหรือหวาน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของน้ำหนักสุทธิ
	6. หมูหวาน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 75 ของน้ำหนักสุทธิ
	7. ไก่หรือหมูพะโล้/ไก่หรือหมูหรือขาหมูต้มเค็ม	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 55 ของน้ำหนักสุทธิ

เห็ดหรืออาหารประเภทหรือชนิดอื่นที่มิได้กำหนดไว้ในบัญชีนี้ ให้มีน้ำหนักเนื้ออาหารตามที่ได้รับความเห็นชอบ
ทางานคณะกรรมการอาหารและยา

-ยกเลิก-