

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๖๖ (พ.ศ. ๒๕๒๕)

เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๕ (พ.ศ. ๒๕๒๔)

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

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดสีผสมอาหารเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน การใช้ การผสมและฉลาก ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๕ (พ.ศ. ๒๕๒๔) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๒ มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๔ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๔ การใช้สีผสมอาหาร ต้องใช้สีตามชนิดที่กำหนดไว้ในข้อ ๒ และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ เว้นแต่การใช้สีผสมอาหารให้ใช้ตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

อันดับ	ชนิดอาหาร	เงื่อนไขการใช้ส
๑.	อาหารทารก	ไม่ให้ใช้สทุกชนิด
๒.	นมดัดแปลงสำหรับทารก	ไม่ให้ใช้สทุกชนิด
๓.	อาหารเสริมสำหรับเด็ก	ไม่ให้ใช้สทุกชนิด
๔.	ผลไม้สด ผลไม้คอง	ไม่ให้ใช้สทุกชนิด
๕.	ผักดอง	ไม่ให้ใช้สทุกชนิด
๖.	เนื้อสัตว์สดทุกชนิด	ไม่ให้ใช้สทุกชนิด เว้นแต่ผงขมนหรือผงกะหรสำหรับไก่เท่านั้น
๗.	เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่งและทำให้เค็มหรือหวาน เช่น ปลาเค็ม กุ้งเค็ม เนื้อเค็ม หอยเค็ม ปลาหวาน กุ้งหวาน ฯลฯ	ไม่ให้ใช้สทุกชนิด
๘.	เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่ง ร่มควันหรือทำให้แห้ง เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง หอยแห้ง ฯลฯ	ไม่ให้ใช้สทุกชนิด
๙.	เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ย่าง อบ นึ่งหรือทอด เช่น ไก่ หมู เนื้อ ย่าง อบ นึ่ง หรือทอด ฯลฯ	ไม่ให้ใช้สทุกชนิด เว้นแต่สิ่งที่ได้จากธรรมชาติ
๑๐.	แฮม	ไม่ให้ใช้สทุกชนิด
๑๑.	กุนเชียง ไส้กรอก	ไม่ให้ใช้สทุกชนิด
๑๒.	ลูกขาน หมูยอ	ไม่ให้ใช้สทุกชนิด
๑๓.	ทอดมัน	ไม่ให้ใช้สทุกชนิด

อันดับ	ชนิดอาหาร	เงื่อนไขการใช้
๑๕.	กะปิ	ไม่ให้ใช้ทุกชนิด
๑๕.	ข้าวเกรียบ เช่น ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบปลา หรือ ข้าวเกรียบในรูปลักษณะต่าง ๆ ฯลฯ	ไม่ให้ใช้ทุกชนิด
๑๖.	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เส้นบะหมี่ แผ่นก๋วย มั่ว สุกี้ ปลาเค็ม และมกโรน	ไม่ให้ใช้ทุกชนิด เว้นแต่ที่ได้จากธรรมชาติ
๑๗.	น้ำพริกแกง	ไม่ให้ใช้ทุกชนิด เว้นแต่ที่ได้จากธรรมชาติ

ข้อ ๒ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๔ ทวิ และข้อ ๔ ตรि แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดสัณสุมอาหารเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน การใช้ การผสมและฉลาก ลงวันที่ ๑๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

“ข้อ ๔ ทวิ การใช้สัณสุมอาหารให้ใช้ตามปริมาณที่กำหนดไว้ ดังต่อไปนี้

- (ก) อาหารประเภทเครื่องต้ม ไส้กรอก ลูกกวาด และขนมหวานที่ใช้
- สัตาม (ข) ให้ใช้ได้ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมต่ออาหารในลักษณะที่จะใช้บริโภค
- ๑ กิโลกรัม เว้นแต่สีโปงโซ ๔ อาร์ และสับริลเลียนท์บลู เอ็ฟ ซี เอ็ฟ ให้ใช้ได้ไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัมต่ออาหารในลักษณะที่จะใช้บริโภค ๑ กิโลกรัม

(ข) อาหารอื่นที่มีไขมันอาหารตาม (ก)

สไปงโซ ๔ อาร์

ไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัมต่ออาหารใน
ลักษณะที่จะใช้บริโภค ๑ กิโลกรัม

สไอโซบูเทน

ไม่เกิน ๑๐๐ มิลลิกรัมต่ออาหารใน
ลักษณะที่จะใช้บริโภค ๑ กิโลกรัม

สเออร์ไทรซีน

ไม่เกิน ๑๐๐ มิลลิกรัมต่ออาหารใน
ลักษณะที่จะใช้บริโภค ๑ กิโลกรัม

สตาร์ตราซีน

ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่ออาหารใน
ลักษณะที่จะใช้บริโภค ๑ กิโลกรัม

สซันเซต เย็นโลว์ เอ็ฟ ซี เอ็ฟ

ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่ออาหารใน
ลักษณะที่จะใช้บริโภค ๑ กิโลกรัม

สฟาสต์ กรีน เอ็ฟ ซี เอ็ฟ

ไม่เกิน ๑๐๐ มิลลิกรัมต่ออาหารใน
ลักษณะที่จะใช้บริโภค ๑ กิโลกรัม

สอินดีโกคาร์มิน หรือ อินดีโกติน

ไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่ออาหารใน
ลักษณะที่จะใช้บริโภค ๑ กิโลกรัม

สับรลเลียนท์บลู เอ็ฟ ซี เอ็ฟ

ไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัมต่ออาหารใน
ลักษณะที่จะใช้บริโภค ๑ กิโลกรัม

การใช้สีตามวรรคหนึ่งรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของ
สีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีชนิดที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด

ข้อ ๔ ตร การใช้สีผสมอาหารที่มีได้กำหนดชนิดและปริมาณการใช้
หรือการใช้ปริมาณสีที่แตกต่างกันไปจากที่กำหนด ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนัก
งานคณะกรรมการอาหารและยา”

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยยี่สิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป และให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขันทะเบียนค้ารับอาหาร ซึ่งมีการใช้ส่วนผสมอาหารในปริมาณที่แตกต่างไปจากประกาศฉบับนี้มาดำเนินการแก้ไขค้ารับอาหารให้มีรายละเอียดถูกต้อง ตามประกาศฉบับนี้ภายในหนึ่งร้อยยี่สิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ มกราคม ๒๕๒๕

ส. พริ่งพวงแก้ว

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข