

## ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๖๕ (พ.ศ. ๒๕๒๕)

เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

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

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดอาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและฉลาก ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๒ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๘ เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๓

ข้อ ๒ ให้อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๓ อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หมายความว่า

(๑) อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อนภายหลังหรือก่อนการบรรจุหรือปิดผนึก ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัตถุอื่นที่คงรูปที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ หรือ

(๒) อาหารในภาชนะบรรจุชนิดลามิเนต (laminate) ฉาบเคลือบ อัดหรือตัดด้วยโลหะหรือสิ่งอื่นใด หรืออาหารในภาชนะบรรจุที่เป็นขวดแก้วที่ฝามั้ยางหรือวสตู้นผนึก หรืออาหารในภาชนะบรรจุอื่น ซึ่งสามารถป้องกันมิให้ความชื้นหรืออากาศผ่านซึมเข้าภายในภาชนะบรรจุนั้นได้ในภาวะปกติและสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ

ข้อ ๔ อาหารตามข้อ ๒ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (๑) ไม่มีสิ่ง กลิ่นหรือรสผิดปกติจากสภาพของอาหารนั้น
- (๒) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (๓) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตราย

ต่อสุขภาพ

(๔) ไม่มีสารปนเปื้อน เว้นแต่ดังต่อไปนี้

(ก) อาหารในภาชนะบรรจุที่เป็นโลหะ

ตะกั่ว ไม่เกิน ๒๕๐ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

สังกะสี ไม่เกิน ๑๐๐ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

ทองแดง ไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

ตะกั่ว ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม

เว้นแต่อาหารที่มีสารตะกั่วปนเปื้อนตามธรรมชาติในปริมาณสูง ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สารหนู ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม  
ปรอท ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม  
สำหรับอาหารทะเล และไม่เกิน ๐.๐๒ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับ  
อาหารอื่น

(ข) อาหารในภาชนะบรรจุที่ไม่เป็นโลหะ

ตะกั่ว ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม  
เว้นแต่อาหารที่มีสารตะกั่วปนเปื้อนตามธรรมชาติในปริมาณสูง ให้มีได้ตามที่  
ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สารหนู ไม่เกิน ๒ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม  
ปรอท ไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม  
สำหรับอาหารทะเล และไม่เกิน ๐.๐๒ มิลลิกรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม สำหรับ  
อาหารอื่น

ข้อ ๕ อาหารตามข้อ ๓(๑) ที่ผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนภายหลังการ  
บรรจุหรือปิดผนึก นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แล้ว ต้องมี  
คุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังด้วย คือ ไม่มีวัตถุกันเสีย เว้นแต่วัตถุกันเสีย  
ที่ติดมากับวัตถุดิบเป็นส่วนประกอบของอาหารนั้น

ความในวรรคหนึ่งไม่รวมถึงการใช้โพแทสเซียมไนไตรท์ หรือ  
โซเดียมไนไตรท์ หรือโพแทสเซียมไนเตรท หรือโซเดียมไนเตรท ในปริมาณ  
ที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับเนื้อหมัก  
ชนิดเคี้ยวมีที่โปรดัก (cured meat product)

ข้อ ๖ อาหารตามข้อ ๓(๑) ชนิดที่มีความเป็นกรด-ด่าง สูงกว่า ๔.๕ นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ และข้อ ๕ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ คือ ไม่มีจุลินทรีย์ที่สามารถเจริญเติบโตได้ในระหว่างการเก็บที่อุณหภูมิปกติ

ข้อ ๗ อาหารตามข้อ ๓(๑) ชนิดที่มีความเป็นกรด-ด่าง ตั้งแต่ ๔.๕ ลงมา และข้อ ๓(๒) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ และข้อ ๕ แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ คือ

(๑) ตรวจพบจุลินทรีย์ที่เจริญเติบโตได้ที่อุณหภูมิ ๓๗ องศาเซลเซียส หรือ ๕๕ องศาเซลเซียส

(ก) ไม่เกิน ๑๐๐๐ ต่ออาหาร ๑ กรัม สำหรับอาหารตามข้อ ๓(๑)

(ข) ไม่เกิน ๑๐๐๐๐ ต่ออาหาร ๑ กรัม สำหรับอาหารตามข้อ ๓(๒)

(๒) ตรวจพบยีสต์และราไม่เกิน ๑๐๐ ต่ออาหาร ๑ กรัม

(๓) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม หรือตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มไม่เกิน ๓ ต่ออาหาร ๑ กรัม ในกรณีที่ตรวจโดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

ข้อ ๘ ภาชนะบรรจุอาหารตามข้อ ๒ ต้อง

(๑) สะอาด

(๒) ไม่เคยใช้ใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน ถ้าภาชนะบรรจุ

นั้นเป็นโลหะ

(๓) ไม่มีตะกั่ว สนิมเหล็ก หรือสื่อนิโคตติดยึดติดอยู่ที่ด้านในของภาชนะบรรจุนอกจากสัของแล็กเกอร์หรือสัของดีบุก และด้านในของภาชนะบรรจุที่ทำด้วยแผ่นเหล็ก ต้องเคลือบดีบุก หรือสารอนินทรีย์ที่บดกันมิให้อาหารสัมผัสกับแผ่นเหล็กได้โดยตรง

(๔) ไม่ร่วนหรือบวม

(๕) เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๕ อาหารตามข้อ ๒ ต้องมีน้ำหนักเนื้ออาหาร (drained weight) ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้ เว้นแต่อาหารประเภทที่ไม่อาจแยกเนื้ออาหารได้

การตรวจหาน้ำหนักเนื้ออาหารให้ใช้วิธีตามที่กำหนดในหนังสือ เอ โอ เอ ซี (Association of Official Analytical Chemists) ของประเทศสหรัฐอเมริกา ฉบับพิมพ์ครั้งที่ ๑๓

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ประกาศฉบับนี้ ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดอาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและฉลาก ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๕๒ (พ.ศ. ๒๕๒๓) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ลงวันที่ ๑๓

เมษายน พ.ศ. ๒๕๒๓ และให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขันทะเบียนตำรับอาหาร  
ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าวมาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารให้  
มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้  
บังคับ

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา  
เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๔ สิงหาคม ๒๕๒๕

ส. พริ่งพวงแก้ว

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีน้ำหนักเนืออาหาร

ประเภทอาหาร	ชนิด	น้ำหนักเนืออาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักสุทธิ
ผลไม้	๑. ชมหรือแวน ๒. ทิงผล	ไม่น้อยกว่า ๖๐ ไม่น้อยกว่า ๔๐
พืชผัก	๑. ชม ๒. เมล็ด ๓. ผักหรือหัว ๔. ดอกเค็มหรือหวาน เช่น ชูเชก ถ้าย กิงถ้าย ตึงถ้าย ๕. เต้าหู้ ๖. เต้าเจี้ยว	ไม่น้อยกว่า ๖๐ ไม่น้อยกว่า ๕๐ ไม่น้อยกว่า ๔๐ ไม่น้อยกว่า ๖๕ ไม่น้อยกว่า ๖๐ ไม่น้อยกว่า ๖๐
เนือสัตว์	๑. บรรจุน้ำเกลือ ซอส น้ำมัน หรือส่งอนทไมโซเครื่องปรุง ๒. เนือหอยในน้ำเกลือ ซอส น้ำมัน หรือส่งอนทไมโซเครื่องปรุง ๓. ไส้กรอกในน้ำเกลือ	ไม่น้อยกว่า ๖๐ ไม่น้อยกว่า ๕๐ ไม่น้อยกว่า ๕๐
อาหารปรุงสำเร็จ ทำให้สุกแล้ว	๑. แกงเผ็ดต่าง ๆ ๒. พะแนงต่าง ๆ	ไม่น้อยกว่า ๕๐ ไม่น้อยกว่า ๖๕

ประเภทอาหาร	ชนิด	น้ำหนักเนื้ออาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักสุทธิ
	๓. แกงกะหรี่ หรือ มัสหมีน ๔. ผัดเผ็ดอย่างแห้ง เช่น ผัดพริกขิง ผัดเผ็ดปลาหรือกุ้ง ๕. กุ้งเค็มหรือหวาน ๖. หมูหวาน ๗. ไก่หรือหมูพะโล้/ไก่หรือหมูหรือขาหมูต้มเค็ม	ไม่น้อยกว่า ๖๐  ไม่น้อยกว่า ๕๐ ไม่น้อยกว่า ๘๐ ไม่น้อยกว่า ๗๕ ไม่น้อยกว่า ๕๕

เหตุหรืออาหารประเภทหรือชนิดอื่นที่มีได้กำหนดไว้ในบัญชี ให้มีน้ำหนักเนื้ออาหารตามที่ได้ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา