

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๑๑ (พ.ศ. ๒๕๓๑)

เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุพลาสติก
การใช้ภาชนะบรรจุพลาสติก และการห้ามใช้วัตถุใดเป็น
ภาชนะบรรจุอาหาร

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงแก้ไขข้อกำหนดเกี่ยวกับคุณภาพหรือ
มาตรฐานของภาชนะบรรจุพลาสติกที่จะนำมาใช้บรรจุอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๖) และ (๘) แห่ง
พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออก
ประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกความในข้อ ๕ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ ๘๒ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ
การใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร ลงวันที่ ๑๕
มกราคม พ.ศ. ๒๕๒๘ และให้ใช้ประกาศฉบับนี้แทน

ข้อ ๒ ในประกาศนี้ ภาชนะบรรจุ หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหาร
ไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อหรือด้วยวิธีใด ๆ และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกด้วย

ข้อ ๓ ภาชนะบรรจุพลาสติกต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(๑) สะอาด

(๒) ไม่มีสารอื่นออกมาปนปนเปื้อนกับอาหาร ในปริมาณที่อาจเป็น

อันตรายต่อสุขภาพ

(๓) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๔) ไม่มีส่อออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

ข้อ ๔ ภาชนะบรรจุพลาสติก นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๓ แล้วต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีหมายเลข ๑ หายประกาศนด้วย

ข้อ ๕ การตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจายของภาชนะบรรจุพลาสติก ให้วิเคราะห์โดยวิธีตามที่กำหนดโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๖ พลาสติกที่เป็นแผ่นหรือเป็นลง และนำมาใช้เป็นภาชนะบรรจุอาหาร ต้องไม่ทำขึ้นจากพลาสติกที่ใช้แล้ว ยกเว้นในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) พลาสติกชนิดลามิเนต (Laminate) เฉพาะชั้นที่ไม่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร

(๒) พลาสติกที่ใช้บรรจุผลไม้ชนิดที่มเปลือก

ข้อ ๗ ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุพลาสติกหุ้มบรรจุอาหารยกเว้นในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) พลาสติกที่เป็นแผ่น หรือลง ชนิดลามิเนต (Laminate) เฉพาะชั้นที่ไม่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร

(๒) พลาสติกที่ใช้บรรจุผลไม้ชนิดที่มเปลือก

(๓) กรณีอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๘ ภาชนะบรรจุพลาสติกซึ่งใช้บรรจุนม ผลัดกันเข้มข้น หรือผลัดกันที่อ่อนมีลักษณะคล้ายคลึงกับนม ได้แก่ นำนมถั่วเหลือง กะทิสำเร็จรูป ต้องเป็นพลาสติกชนิดโพลีเอทิลีน โพลีโพรพิลีน โพลีสไตรีน หรือโพลีคาร์บอเนต

เพื่อประโยชน์ตามวรรคหนึ่ง คำว่าผลิตภัณฑ์นม ได้แก่ นมเปรี้ยว นมคัดแปลงสำหรับทารก นมปรุงแต่ง ไอศกรีม และผลิตภัณฑ์ของนมตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องดังกล่าว และนมผลิตภัณฑ์นม และ ผลิตภัณฑ์อื่นที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับนม ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่อยู่ใน ลักษณะผงหรือแห้ง

ข้อ ๘ ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุพลาสติกที่เคยใช้บรรจุหรือหุ้มห่อปุ๋ย วัตถุพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ข้อ ๑๐ ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุพลาสติกทำขึ้นเพื่อใช้บรรจุสิ่งของ อย่างอื่นที่มีอาหารหรือมีรูปรอยประดิษฐ์ หรือข้อความใดที่ทำให้เกิดความ เข้าใจผิดในสาระสำคัญของอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะนั้นเป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ มกราคม ๒๕๓๑

เทอดพงษ์ ไชยนันทน์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข 1

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 111 (พ.ศ. 2531)

ตารางที่ 1 คุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อปลาสด

ชนิดปลาสด*	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)					
	โพล์ไวนิด คลอรีด์	โพล์ไวนิด คลอรีด์	โพล์ไวนิด คลอรีด์	โพล์ไวนิด คลอรีด์	โพล์ไวนิด คลอรีด์	โพล์ไวนิด คลอรีด์
ก) ตะกั่ว	100	100	100	100	100	—
ข) โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	—	—	—	—	—	20
ค) แบคทีเรีย	—	—	100	—	—	—
ง) สารประกอบไดบูทิลทิน	50	—	—	—	—	—
จ) กรดไขมันอิสระ	1,000	—	—	—	—	—
ฉ) ไวนิลคลอไรด์โมโนเมอร์	1	—	—	—	—	—
ช) สารอะไซไดด์ คือ โทลูอีน, เอทิลเบนซีน, ไอโซโพรพิลเบนซีน, นอร์มัลโพรพิลเบนซีนและสไตรีน	—	5,000	—	—	—	1,500
ซ) ไวนิลคลอรีด์	—	2,000**	—	—	—	—
ฅ) สารหนู	—	—	6	—	—	2
ฉ) สารที่สกัดด้วยนอร์มัลเฮกเซน	—	—	—	—	—	26,000
ค) สารที่ละลายได้ในไขมัน	—	—	—	—	—	113,000

หมายเหตุ - ไม่ต้องวิเคราะห์ตามรายการนี้

* ปลาสดที่อ่อนที่ยังมีชีวิตกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นสมควร
 ** กรณีที่ใช้งานที่อุณหภูมิสูงกว่า 100 องศาเซลเซียส หงับปริมาณสไตรีนต้องไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม และปริมาณเอทิลเบนซีนต้องไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม

ชนิดปลาศึกษา	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 ลูกปลาที่ผสมตรงทางทะเล)									
	โพลีคลินัล	โพลีโพรนิคัล	โพลีสโตนี	โพลีไนติกัล	โพลีไวนี	โพลีไวนีดิคัล	โพลีไวนีดิคัล	โพลีไวนีดิคัล	โพลีไวนีดิคัล	โพลีไวนีดิคัล
วบดเซียด	โพลีคลินัล	โพลีโพรนิคัล	โพลีสโตนี	โพลีไนติกัล	โพลีไวนี	โพลีไวนีดิคัล	โพลีไวนีดิคัล	โพลีไวนีดิคัล	โพลีไวนีดิคัล	โพลีไวนีดิคัล
(ก) หมอด	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
(ข) ฟอรัมโตไซด์	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
(ค) พดง	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
(ง) เฮอร์มันนิม	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
(จ) โดหนากู (คำนวณเป็นตะกั่ว)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
(ฉ) ไทเทเนียมประกอบกันคาที่ใช้ทำปฏิกิริยา	10	10	10	10	10	10	10	10	10	5
(ช) สารตกค้างที่ระเหยได้ในน้ำ (กรดอาหารที่ความเข้มข้นเกิน 5)	30	30	30	30	30	30	30	30	30	15
(ช) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในกรดอะซิดิก ความเข้มข้นร้อยละ 4 (กรณีอาหารที่มีความเข้มข้นไม่ถึงไม่เกิน 5)	30	30	30	30	30	30	30	30	30	15
(ฉ) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในแอลกอฮอล์ ความเข้มข้นร้อยละ 20 (กรณีอาหารที่แอลกอฮอล์)	30	30	30	30	30	30	30	30	30	15
(ง) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในนอร์มัลเฮปแทน (กรณีไขมัน)	150	150	240	30	30	30	30	30	30	15
ไขมัน และอาหารที่ไขมัน)	30***	30***	30	30	30	30	30	30	30	15

หมายเหตุ - ไม่ต้องวิเคราะห์ตามรายการนี้

* ผลการวิเคราะห์เบื้องต้นซึ่งมีได้กำหนดคุณภาพพร้อมฐานไว้ ซึ่งมีคุณภาพพร้อมฐานตามตำแหน่งงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นสมควร

** ต้องวิเคราะห์ทุกกลุ่มที่ใช้งาน

*** ปริมาณสูงสุดของหน่วยวิเคราะห์ 100 มิลลิกรัมต่อหน่วย