

เดือน ๑๐๖ พ.ศ. ๒๕๒๔

ราชกิจจานุเบกษา

๒๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๔

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๐๗ (พ.ศ. ๒๕๒๔)

เรื่อง ข้อบังคับ

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของขวัญน้ำที่ใช้สำหรับทางรักและเด็ก

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

ข้อ ๑ ข้อบังคับ หมายความว่า ภาระน้ำที่ใช้สำหรับการบรรจุน้ำหรือของเหลวอื่น เพื่อการบริโภคของทารกและเด็ก ซึ่งประกอบด้วยน้ำดื่ม ผ้าหัวนมย่าง และฝ่าครองหัวนมย่าง และให้หมายความรวมถึงภาระน้ำรูปแบบอื่น ๆ ที่ทำจากโลหะมีเชิงนาฬิกา ใช้สำหรับเด็กที่อายุต่ำกว่าหกเดือนตัว

ข้อ ๒ หมวดและภาระน้ำรูปแบบอื่น ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังนี้

(๑) สะอาด

(๒) ใส่ไม่มีสี

(๓) ในกรณีที่ทำด้วยพลาสติกท้องเป็นพลาสติกชนิดโพลีไคร์บอนเคนท์ท่านความร้อนที่ใช้คัมได้มีความทนทานต่อการใช้งานได้หลาย ๆ ครั้ง และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีหมายเลขเดียว ท้ายประกาศด้วย

ในกรณีที่ทำด้วยพลาสติกชนิดอื่นหรือวัสดุอื่น ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๔) รูปแบบต้องเป็นไปตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๓ หัวนมยางและฝ่าครองหัวนมยาง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน
ดังนี้

(๑) สะยาด

(๒) ไม่มีส้ออกมาเป็นเปื้อนกับอาหาร

(๓) ฝ่าและฝ่าครองหัวนมยางที่ทำด้วยพลาสติก ต้องเป็นพลาสติกชนิดโพลีคลิร์บอนเนทที่ทนความร้อนที่ใช้ค็อกไก่ มีความทนทานต่อการใช้งานได้หลาย ๆ ครั้ง และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีหมายเหตุ ๒ ท้ายประกาศด้วย

ในการที่ทำด้วยพลาสติกชนิดอ่อนหรือวัสดุอื่น ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(๔) หัวนมยางท้องทนความร้อนที่ใช้ค็อกไก่ มีความทนทานต่อแรงดึงดามหลักเกณฑ์และวิธีการที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีหมายเหตุ ๒ ท้ายประกาศ

ข้อ ๔ การตรวจสอบรายการคุณภาพหรือมาตรฐานการแพ้กรุงจายของวัสดุที่ใช้ทำขวดนมให้เคราะห์ โดยวิธีการทางที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดนั้นร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ มกราคม ๒๕๗๒

ชวน หลักภัย

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเดช ๑

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๗๙ (พ.ศ. ๒๕๓๒)

ตารางที่ ๑ คุณภาพหรือมาตรฐานของเนอพลาสติก

ชนิดพลาสติก รายละเอียด	เพลี่ควรบอนเนต ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม)
(ก) อะกั่ว	๒๐
(ข) แอดเมี่ยน	๒๐

ตารางที่ ๒ คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร์กระจาย

ชนิดพลาสติก รายละเอียด	เพลี่ควรบอนเนต ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม) เซซีเมตริกของสารละลาย
(ก) โลหะหนัก(คำนวนเป็น อะกั่ว)	๑
(ข) โพแทสเซียมเบอร์แมง- กาเนตที่ใช้ทำปั๊กิริยา	๕
(ค) สารตกค้างที่ระเหยได้ใน น้ำ(กรณีอาหารที่มีความ เป็นกรด—ต่างเกิน ๕)	๑๕
(ง) สารตกค้างจากสารที่ระเหย ได้ในกรดอะซีติก (กรณีอาหารที่มีความ เป็นกรด—ต่างไม่เกิน ๕)	๑๕

บัญชีหมายเลขอ ๒

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๑๙ (พ.ศ. ๒๕๓๖)

ตารางที่ ๑ คุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อย่าง

รายละเอียด	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ กิโลกรัม)
(ก) ตะเกว	๑๐
(ข) แคนดเมียม	๑๐
(ค) ไนโตรชาามีน	๐.๐๑

ตารางที่ ๒ คุณภาพหรือมาตรฐานของการแพร่กระจาย

รายละเอียด	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ ๑ ลูกบาทกิ๊- เดซิเมตรของสารละลาย)
(ก) พีโนอล	๕
(ข) พอร์มาลดีไฮด	๕
(ค) สังกะสี	๑
(ง) โลหะหนัก (คำนวณเป็น ตะเกว)	๑
(จ) สารตกค้างที่ระเหยได้ในน้ำ	๕๐