

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๐๑) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง ขอสบางชนิด

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ขอสบางชนิด

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๘ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดขอสบางชนิดเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

ข้อ ๒ ให้ขอสพริก ขอสมะเขือเทศ ขอสมะละกอ ขอสเป็งหรือขอสเป็งผสมสี และขอสผสมเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ในประกาศนี้ ขอส หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มุ่งหมายใช้เป็นเครื่องปรุงรส มีลักษณะเหลวหรือข้นเป็นเนื้อเดียวกัน แบ่งออกเป็น ๕ ชนิด ดังต่อไปนี้

(๑) ขอสพริก หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีพริกและน้ำส้มสายชู หรือกรดอื่นที่ใช้รับประทานได้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

(๒) ขอสมะเชื้อเทศ หมายความว่า ผลึกภัณฑ์ที่มีมะเชื้อเทศเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

(๓) ขอสมะละกอ หมายความว่า ผลึกภัณฑ์ที่มีมะละกอและน้ำส้มสายชูหรือกรดอื่นที่ใช้อยู่รับประทานได้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

(๔) ขอสแปงหรือขอสแปงผสมสี หมายความว่า ผลึกภัณฑ์ที่มีแปงและน้ำส้มสายชูหรือกรดอื่นที่ใช้อยู่รับประทานได้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

(๕) ขอสผสม หมายความว่า ผลึกภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบที่สำคัญของขอสดตาม (๑) (๒) (๓) หรือ (๔) ผสมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป

ข้อ ๔ ขอสดต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นรสเฉพาะของขอสนั้น

(๒) มีความเป็นกรด คำนวณเป็นกรดอะซิติก ได้ดังนี้

(๒.๑) ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก สำหรับขอสพริกและ

ขอสผสม

(๒.๒) ไม่เกินร้อยละ ๗ ของน้ำหนัก สำหรับขอสมะเชื้อเทศ

(๒.๓) ไม่เกินร้อยละ ๓ ของน้ำหนัก สำหรับขอสมะละกอ

และขอสแปง หรือขอสแปงผสมสี

(๓) มีปริมาณสารทั้งหมด (Total Solid) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของน้ำหนักสำหรับขอสมะเชื้อเทศและขอสแปง หรือขอสแปงผสมสี และ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก สำหรับขอสมะละกอ

(๔) มีแบคทีเรียไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๕) มีแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) น้อยกว่า ๓ ในอาหาร ๑ กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๖) มียีสต์ และรารวมกันไม่เกิน ๑๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๗) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๘) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๙) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือใช้ร่วมกับน้ำตาล นอกจากการใช้น้ำตาลได้โดยใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีความมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

ข้อ ๕ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าซอสบางชนิดเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๗ การใช้ภาชนะบรรจุซอส ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๘ การแสดงฉลากของซอส ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๕ ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๒ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดขอสงวนชนิดเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๐ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าขอสงวนชนิดที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๖ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๓

กร ทักษะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข