

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๒๐๒) พ.ศ. ๒๕๔๓

เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง

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 ๑๔๓ (พ.ศ. ๒๕๓๕) เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ลงวันที่ ๒๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๒ ให้ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลวได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองด้วยการหมักหรือกรรมวิธีอื่นที่เหมาะสม และจะแต่งรสหรือสีหรือไม่ก็ได้ เช่น ซีอิ๊ว ซอสปรุงรส เป็นต้น ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่ได้ระเหยน้ำออกแล้ว

ข้อ ๔ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นหรือรสตามลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง

(๒) มีโปรตีน

(๒.๑) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔ ของน้ำหนัก สำหรับผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองด้วยการหมักที่ได้มีการปรุงแต่งรสหรือสี

(๒.๒) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก สำหรับผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองด้วยการหมักที่ได้มีการปรุงแต่งรสหรือสี

(๒.๓) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก สำหรับผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการไฮโดรไลซ์โปรตีนของถั่วเหลือง

(๒.๔) ตามความเห็นชอบของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองด้วยกรรมวิธีอื่นที่เหมาะสม

(๓) ตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินที่กำหนด ดังต่อไปนี้

(๓.๑) ตะกั่ว ๑ มิลลิกรัม ต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

(๓.๒) ทองแดง ๒๐ มิลลิกรัม ต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

(๓.๓) สารหนู (คิดเป็นอาร์เซนิก) ๒ มิลลิกรัม ต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

(๔) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๕) ไม่มีจุลินทรีย์ทำให้เกิดโรค เว้นแต่

(๕.๑) กลอสตริเดียมเพอฟริงเจนส์ (*Clostridium perfringens*) ต้องตรวจไม่พบในผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ๐.๑ กรัม

(๕.๒) แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*) ต้องตรวจไม่พบในผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ๐.๑ กรัม ในกรณีของผลิตภัณฑ์ที่มีการปรุงแต่งรสหรือสี หรือ ๐.๐๑ กรัม ในกรณีของผลิตภัณฑ์ที่มีการปรุงแต่งรสหรือสี

(๖) ตรวจพบยีสต์และราไม่เกิน ๑๐ ต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ๑ กรัม

(๗) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า ๓ ต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ๑ กรัม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

(๘) ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือใช้ร่วมกับน้ำตาลนอกจากการใช้น้ำตาลได้โดยวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ, โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO, Codex) ที่ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และฉบับที่ได้แก้ไขเพิ่มเติม

ในกรณีที่ไม่มีมาตรฐานกำหนดไว้ตามวรรคหนึ่ง ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

(๕) ไม่ใช่สี เว้นแต่สีน้ำตาลเขียวไหม้หรือสีคาราเมล

ข้อ ๕ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่ระเหยน้ำออก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ (๑) ๔ (๔) ๔ (๘) และ ๕ (๕) และมีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามความเห็นชอบของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๗ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ ๘ การใช้ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๙ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ ๑๐ ให้ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๑๔๓ (พ.ศ. ๒๕๓๕) เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ลงวันที่ ๒๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๓๕ ซึ่งออกให้ก่อนประกาศนี้ใช้บังคับยังคงใช้ได้ไปอีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๑ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามข้อ ๖ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปจนกว่าจะหมดแต่ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

กร ทัพพะรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข