

## ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม

อาศัยอำนาจตามข้อ ๔ (๒) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗ ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความใน มาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๖) (๗) (๘) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ และมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหารในการประชุม ครั้งที่ ๘/๒๕๔๗ เมื่อวันที่ ๒๒ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๔๗ ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ วัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม หมายความว่า วัตถุเจือปนอาหารที่ได้จากการผสมวัตถุดิบ ตั้งแต่ ๒ ชนิดขึ้นไปเข้าด้วยกัน หรือผสมกับวัตถุดิบ

ข้อ ๒ วัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

๒.๑ ต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียวที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specifications for the Identity and Purity of Food Additives หรือตามที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด หรือตามที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการ เพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับอาหาร และหากมีการผสมด้วยวัตถุอื่นที่ไม่ใช่ วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุดิบนั้นต้องไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๒.๒ ตะกั่ว ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

๒.๓ อาร์เซนิก (คำนวณเป็น As) ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

๒.๔ กรณีมีการผสมด้วยวัตถุอื่นที่ไม่ใช่วัตถุเจือปนอาหารและไม่ใช่น้ำมันและไขมัน ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานด้านจุลินทรีย์ ดังต่อไปนี้ด้วย

๒.๔.๑ ตรวจไม่พบ Salmonella spp. ใน ๒๕ กรัม

๒.๔.๒ ตรวจไม่พบ Clostridium perfringens ใน ๐.๐๑ กรัม

๒.๔.๓ ตรวจพบ Escherichia coli น้อยกว่า ๓ ต่อกรัม โดยวิธีเอ็มพีเอ็น

## ๒.๔.๔ ตรวจพบ Staphylococcus aureus น้อยกว่า ๑๐๐ ต่อกรัม

ข้อ ๓ เอกสารหลักฐานเพิ่มเติมประกอบการพิจารณาขึ้นขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร สำหรับวัตถุดิบอาหารที่มีลักษณะผสม ดังต่อไปนี้

๓.๑ เอกสารข้อกำหนดเฉพาะ (specification) ของวัตถุดิบอาหารลักษณะผสม

๓.๒ ผลการตรวจวิเคราะห์วัตถุดิบอาหารลักษณะผสมตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๒.๒ - ๒.๔ และเป็นไปตามหลักเกณฑ์ในการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือการขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร แล้วแต่กรณี

๓.๓ หลักฐานที่แสดงว่าวัตถุดิบอาหารที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิต มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุดิบอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗ โดยมีหลักฐานอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

๓.๓.๑ ผลการตรวจวิเคราะห์จากหน่วยราชการหรือหน่วยงานที่ได้รับการรับรองจากราชการ

๓.๓.๒ หลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหารของวัตถุดิบอาหารดังกล่าว

๓.๓.๓ ใบรับรองจากห้องปฏิบัติการที่มีความสามารถในการทดสอบเรื่องนั้น ตามข้อกำหนดสากล ISO/IEC ๑๗๐๒๕ หรือเทียบเท่า

๓.๓.๔ ข้อกำหนดเฉพาะ (specification) ของวัตถุดิบอาหารชนิดนั้น ๆ ที่นำมาผสม

ประกาศ ณ วันที่ ๓ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๗

ภักดี โพธิศิริ

รองปลัดกระทรวง รักษาราชการแทน

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา