

## ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการตรวจวิเคราะห์

การปนเปื้อนสารเคมีบางชนิดในอาหาร

เพื่อให้การดำเนินการตรวจวิเคราะห์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๖๘) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด ลงวันที่ ๒๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๖ และ (ฉบับที่ ๒๖๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ ลงวันที่ ๒๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๖ เป็นไปในแนวทางเดียวกันเกิดประโยชน์ในการคุ้มครองผู้บริโภคได้อย่างเท่าเทียมกัน และสอดคล้องกับระบบสากล

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร จึงประกาศหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการ ดังนี้

การตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีบางชนิดในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขข้างต้นจะต้องใช้วิธีการตรวจวิเคราะห์และห้องปฏิบัติการที่มีความสามารถในการตรวจพบปริมาณสารปนเปื้อนได้อย่างน้อยต่ำถึงระดับที่กำหนดในตารางนี้ และอาหารที่จัดได้ว่าได้มาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวนี้จะต้องพบปริมาณสารปนเปื้อนน้อยกว่าปริมาณที่กำหนดในตารางนี้ด้วย

ชนิดสารเคมี	ปริมาณสารเคมี (ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม)
๑. คลอแรมเฟนิคอล (Chloramphenicol) และเกลือของสาร และสารในกระบวนการสร้างและสลาย	๐.๓

ชนิดสารเคมี	ปริมาณสารเคมี (ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม)
<p>๒. สารในกระบวนการสร้างและสลายของกลุ่มไนโตรฟิวแรนส์ (Nitrofurans metabolites) ได้แก่</p> <p>(๑) 3-อะมิโน-2-ออกซาโซลิดีโนน (3-Amino-2-oxazolidinone ; AOZ) สารในกระบวนการสร้างและสลายของ ฟิวราโซลิโดน (Furazolidon.)</p> <p>(๒) 5 เมทิลมอร์โฟลิโน 3 อะมิโน 2 ออกซาโซลิดีโนน (5-Methylmorpholino-3-amine-2-oxazolidinone ; AMOZ) สารในกระบวนการสร้างและสลายของฟิวแรลทาโดน (Furaltadone)</p> <p>(๓) อะมิโนไฮแดนโทอิน (Aminohydantoin ; AHD) สารในกระบวนการสร้างและสลายของไนโตรฟิวแรนโทอิน (Nitrofurantoin)</p> <p>(๔) เซมิคาร์บาไซด์ (Semicarbazide ; SEM) สารในกระบวนการสร้างและสลายของไนโตรฟิวราโซน (Nitrofurazone)</p>	<p>๐.๓</p> <p>๑.๐</p>
<p>๓. เบต้าอะโกนิสต์ (<math>\beta</math>-Agonist) และเกลือของสารและสารในกระบวนการสร้างและสลาย</p>	<p>๑.๐</p>

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๖

สุภชัย คุณารัตนพฤกษ์

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ยกเลิก