

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง

คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒)

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ออกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๗ ปรากฏว่ายังมีแนวปฏิบัติที่ไม่สอดคล้องกัน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงออกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาชี้แจงรายละเอียดเพิ่มเติมให้ชัดเจน ดังนี้

๑. ยกเลิกความในข้อ ๔ ของประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๗ และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

“๔. อาหารในภาชนะบรรจุที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศนี้ได้แก่

(๑) อาหารที่ผู้ผลิตสามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารแก่ผู้บริโภคได้ในขณะจำหน่าย เช่น หาบเร่ แผงลอย เป็นต้น ซึ่งผู้ผลิตอาหารเป็นผู้จำหน่ายอาหารนั้นให้กับผู้บริโภคโดยตรง และสามารถให้ข้อมูลได้ แต่หากผู้ผลิตมีการฝากจำหน่าย ณ สถานที่อื่น ซึ่งไม่ใช่สถานที่ผลิตอาหารนั้นไม่ได้รับการยกเว้น

(๒) อาหารสด ที่มีลักษณะหนึ่งลักษณะใดดังต่อไปนี้

(๒.๑) อาหารสดที่ไม่ผ่านกรรมวิธีใดๆ ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นก็ได้ และบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารสดได้ เช่น ผลไม้ทั้งผล หอยทั้งฝา เป็นต้น

(๒.๒) อาหารสดที่ผ่านกรรมวิธีการแกะ ขำหั่น ตัดแต่งหรือวิธีการอื่นใดเพื่อลดขนาด ซึ่งอาจแช่เย็นหรือไม่แช่เย็นก็ได้ และบรรจุในภาชนะที่สามารถมองเห็นสภาพของอาหารนั้นที่ไม่ได้จำหน่ายต่อผู้บริโภค เช่น ผัก ผลไม้ตัดแต่ง หมูสับ กุ้งปอกเปลือก ปลาแล่ ไก่ หมู เนื้อ หั่นเป็นชิ้น เนื้อปลาบด เป็นต้น

(๓) อาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตและจำหน่ายเพื่อบริการภายในร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม โรงเรียน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล สายการบิน สถานที่อื่นในลักษณะทำนองเดียวกัน และรวมถึงการบริการจัดส่งอาหารให้กับผู้ซื้อด้วย ซึ่งข้อกำหนดนี้หมายถึงอาหารที่ผลิตขึ้น ณ สถานที่ดังกล่าวข้างต้นเพื่อบริการภายในสถานที่นั้นๆ รวมถึงการนำไปส่งนอกสถานที่ให้กับผู้สั่งซื้อโดยตรง ไม่รวมถึงการนำอาหารดังกล่าวไปฝากจำหน่าย ณ สถานที่อื่น

ทั้งนี้กรณีของวัตถุดิบที่มีการจำหน่ายให้กับผู้ปรุงนำไปผลิตอาหารที่สถานที่ดังกล่าว ต้องแสดงฉลากครบถ้วนตามข้อ ๔ ของของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ไม่เข้าข่ายยกเว้นต้องแสดงฉลากตามประกาศฉบับนี้”

๒. ยกเลิกความใน (๗) ข้อ ๗ ของประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๗ และให้ใช้ข้อความต่อไปนี้แทน

“(๗) แสดงข้อความเกี่ยวกับการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือมีวัตถุเจือปนอาหารที่ติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร โดยให้แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System : INS for Food Additives

สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่มีหน้าที่เป็นสี ให้ระบุ “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ที่กำกับกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารด้วย และตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System : INS for Food Additives แต่สำหรับวัตถุเจือปนอาหารที่มีกลุ่มหน้าที่เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล ให้ตามด้วยชื่อเฉพาะเท่านั้น (ดูคำอธิบายเพิ่มเติมในบัญชีหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้)”

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่ สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๕๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๕๐-๗๑๗๔ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๘

บุญชัย สมบูรณ์สุข

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

รับรองสำเนาถูกต้อง

จิรารัตน์ เทศะศิลป์

นักวิชาการและอาหารชำนาญการพิเศษ

บัญชีหมายเลข ๓

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

คำอธิบายการแสดงวัตถุเจือปนอาหาร

(๑) การแสดงข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร

ตามข้อ ๔ (๗) กำหนดให้ต้อง แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ หรือแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives ถ้ามีการใช้หรือมีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร เป็นส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร-และกำหนดให้ต้องแสดงข้อความว่า “สีธรรมชาติ” หรือ “สีสังเคราะห์” ตามด้วยชื่อเฉพาะ หรือตัวเลขตาม International Numbering System: INS for Food Additives แล้วแต่กรณี และแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ตามด้วยชื่อเฉพาะ สำหรับกรณีวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๒) แนวทางการแสดงข้อความกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร สามารถอ้างอิงจากแนวทางตาม General Standard for Food Additive ของโคเด็กซ์ ซึ่งกำหนดไว้ในคู่มือข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (GSFA) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหารได้

ทั้งนี้ผู้ประกอบการที่ผลิตหรือนำเข้าวัตถุเจือปนอาหารจะต้องแสดงฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับ ๒) ซึ่งจะต้องปฏิบัติแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ร่วมกับชื่อเฉพาะหรือ INS Number ดังนั้นผู้ผลิตอาหารที่ใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นเป็นส่วนประกอบสามารถทราบได้ว่าวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวมีกลุ่มหน้าที่ และชื่อเฉพาะหรือ INS Number ไດ

(๓) การแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารครบถ้วนตามข้อ ๔(๗) ของประกาศฯแล้ว ไม่ต้องแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ได้แก่ ข้อความว่า “ใช้.....เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล” หรือ “เจือสีธรรมชาติ” หรือ “เจือสีสังเคราะห์” หรือ “ใช้วัตถุกันเสีย” หรือ “ใช้...เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร” ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะอีก เนื่องจากเป็นการแสดงข้อมูลวัตถุเจือปนอาหารที่ครอบคลุมถึงข้อความที่กำหนดให้แสดงไว้ตามประกาศเฉพาะไว้แล้ว

(๔) สารช่วยในการผลิต (Processing aid) ที่ไม่ต้องแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารบนฉลากอาหาร ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขดังนี้

(๔.๑) ต้องพิจารณาว่าเข้านิยามของสารที่ช่วยในกระบวนการผลิตหรือไม่

“สารช่วยในการผลิต” หมายความว่า สารหรือวัตถุใดซึ่งมิได้ใช้บริโภคในลักษณะเป็นส่วนประกอบของอาหาร แต่ใช้ในกระบวนการผลิตวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร เพื่อให้เป็นไปตามเทคโนโลยีระหว่างการปรับปรุงคุณภาพหรือการแปรรูป ทั้งนี้ต้องผ่านขั้นตอนหรือวิธีการกำจัดหรือลดปริมาณสารแต่อาจมีสารหรืออนุพันธ์ของสารนั้นเหลือตกค้างในผลิตภัณฑ์ได้โดยไม่ตั้งใจและไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ ทั้งนี้ไม่รวมถึงเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต

(๔.๒) พิจารณาเงื่อนไขหากเข้าข่ายกรณีนี้ไม่ต้องแสดงฉลากวัตถุเจือปนอาหาร ดังนี้

(๔.๒.๑) มีหน้าที่เป็น processing aid และถูกนำมาใช้ในระหว่างการผลิต วัตถุติด ส่วนประกอบ หรืออาหาร โดยสามารถตรวจสอบจาก the Inventory of Substances Used as Processing Aids (IPA) และ

(๔.๒.๒) มีขั้นตอนหรือวิธีการกำจัดหรือลดปริมาณสารหรือวัตถุหรืออนุพันธ์ของ สารที่ตกค้างในผลิตภัณฑ์สุดท้ายหรือปริมาณของสารไม่ส่งผลต่อลักษณะหรือคุณภาพของผลิตภัณฑ์สุดท้ายนั้น โดยปริมาณตกค้างนั้นต้องไม่มีผลกระทบต่อสุขภาพ

(๕) การพิจารณาว่ามีวัตถุเจือปนอาหารติดมากับวัตถุติดที่ใช้ในการผลิตอาหาร เป็น ส่วนประกอบของอาหารในปริมาณที่เกิดผลตามวัตถุประสงค์ของการใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือไม่ และกรณีที่ไม่ ต้องแสดงข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามข้อ ๔ (๓) ของประกาศฯ อาจพิจารณาได้ดังนี้

(๕.๑) เข้านิยามของวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างหรือติดมากับอาหาร (Carry Over of Food Additives into Foods) หรือไม่ โดยมีเงื่อนไข ดังนี้

(๕.๑.๑) เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุติดหรือส่วนประกอบอื่นของ อาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

(๕.๑.๒) เมื่อนำวัตถุติดหรือส่วนประกอบตามข้อ (๕.๑.๑) มาใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในวัตถุติดหรือส่วนประกอบของอาหาร ต้องไม่เกินค่าปริมาณการใช้สูงสุดของ วัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ตามข้อ (๕.๒)

(๕.๑.๓) เมื่อนำวัตถุติดหรือส่วนประกอบตามข้อ (๕.๑.๑) มาใช้ในผลิตภัณฑ์ อาหารปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างมาจากวัตถุติดหรือส่วนประกอบของอาหาร จะต้องไม่เกินปริมาณ การใช้สูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุติดหรือส่วนประกอบนั้นๆ และเป็นไปตามหลักการ ของความเหมาะสมทางด้านเทคโนโลยีการผลิตและหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต รวมทั้งต้องสอดคล้อง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

(๕.๒) กำหนดวิธีการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างมาจากวัตถุติดหรือ ส่วนประกอบของอาหาร จะคำนวณตามสัดส่วนที่มีการใช้จริง และตรวจสอบปริมาณที่คำนวณได้เป็นไปตาม เกณฑ์ในข้อ (๕.๑.๒) และต้องพิสูจน์ว่าปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่คำนวณจากสัดส่วนวัตถุติดที่ใช้ไม่มีผลทาง เทคโนโลยี หรือมีผลต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์สุดท้าย โดยอาจพิจารณาดังนี้

(๕.๒.๑) ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่คำนวณต่ำกว่าปริมาณสูงสุดที่กฎหมาย อนุญาตให้ใช้สารนั้น (ตัวเลขที่ได้ต้องไม่เกินปริมาณต่ำสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในอาหาร เช่น Benzoate อนุญาตให้ใช้ในอาหารหลายชนิด โดยกำหนดช่วงระหว่างไม่เกิน ๒๐๐ ppm ถึง ไม่เกิน ๕๐๐๐ ppm อาจสรุปได้ว่าปริมาณที่คำนวณได้ต่ำกว่า ๒๐๐ ppm แสดงว่าไม่มีผลทางด้านเทคโนโลยี) และ

(๕.๒.๒) มีข้อมูลทางวิชาการที่บ่งชี้ว่าปริมาณที่คำนวณได้ต่ำกว่าระดับที่ให้ใช้ผลทาง เทคโนโลยีในอาหารนั้น โดยอ้างอิงข้อมูลวิชาการเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร เช่น รายงานการวิจัย Text book วารสาร บทความทางวิชาการที่ศึกษาผลทางเทคโนโลยีของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ หรือผลทดสอบทางประสาท สัมผัส (sensory evaluation) กรณีวัตถุเจือปนอาหารที่มีผลต่อลักษณะทางกายภาพของอาหาร เช่น สี รสชาติ เป็นต้น

ตัวอย่างการแสดงวัตถุเจือปนอาหารบนฉลากอาหาร

แบบที่ ๑ แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับชื่อเฉพาะ

- สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (บิวทิล ไฮดรอกซี โทลูอีน) สีธรรมชาติ (INS ๑๖๐ a (ii))
- วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (แอสปาแตม), สีธรรมชาติ (สารสกัดจากเปลือกองุ่น)
- วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (โมโนโซเดียมกลูตาเมต, ไดโซเดียม ๕ ไบโบนินคลีโอไทด์)

แบบที่ ๒ แสดงชื่อกลุ่มหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารร่วมกับตัวเลขตาม International Numbering System: INS for

Food Additives

- สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (INS 321) สีธรรมชาติ (INS 160 a (ii))
- วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล (แอสปาแตม), สีธรรมชาติ (INS 163 (ii))

การแสดงวัตถุเจือปนอาหารในอาหารที่มีส่วนประกอบหลายชนิด อาจแสดงวัตถุเจือปนอาหารต่อท้ายจากส่วนประกอบแต่ละชนิดหรืออาจแสดงรวมไว้ท้ายสุดของส่วนประกอบทั้งหมด เช่น

- น้ำตาล 50 % ครีมเทียม 40 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i) INS 340(ii) INS 451(i) INS452 (i) INS471) สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 551), ผงโกโก้ 10 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i)) สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 552) สารกันรา (INS 280)
- น้ำตาล 50 % ครีมเทียม 40 % ผงโกโก้ 10 % (อิมัลซิไฟเออร์ (INS 322 (i), INS 340(ii), INS 451(i), INS452 (i), INS471), สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (INS 551, INS 552), สารกันรา (INS 280))

การแบ่งกลุ่มวัตถุเจือปนอาหารตามหน้าที่ด้านเทคโนโลยี (Function of Food Additives)

โคเด็กซ์ได้จัดทำเอกสาร Codex Class Names and the International Numbering System for Food Additives CAC/GL ๓๖-๑๙๘๙ ซึ่งได้มีการอธิบายความในส่วนที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร โดยแบ่งกลุ่มวัตถุเจือปนอาหารตามหน้าที่ด้านเทคโนโลยี ๒๗ กลุ่ม ดังนี้

๑. สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator)
๒. สารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent)
๓. สารป้องกันการเกิดฟอง (Antifoaming agent)
๔. สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (Antioxidant)
๕. สารฟอกสี (Bleaching agent)
๖. สารเพิ่มปริมาณ (Bulking agent)
๗. สารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (Carbonating agent)
๘. สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา (Carrier)
๙. สี (Colour)
๑๐. สารคงสภาพของสี (Colour retention agent)
๑๑. อิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier)
๑๒. เกลืออิมัลซิไฟอิงค์ (Emulsifying salt)
๑๓. สารทำให้แน่น (Firming agent)
๑๔. วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (Flavour enhancer)
๑๕. สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (Flour treatment agent)
๑๖. สารทำให้เกิดฟอง (Foaming agent)
๑๗. สารทำให้เกิดเจล (Gelling agent)
๑๘. สารเคลือบผิว (Glazing agent)
๑๙. สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant)
๒๐. ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร (Packaging gas)
๒๑. สารกันเสีย หรือวัตถุกันเสีย (Preservative)
๒๒. ก๊าซที่ใช้ขับเคลื่อน (Propellant)
๒๓. สารช่วยให้ฟู (Raising agent)
๒๔. สารช่วยจับอนุมูลอิสระ (Sequestrant)
๒๕. สารทำให้คงตัว (Stabilizer)
๒๖. วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (Sweetener)
๒๗. สารให้ความข้นเหนียว (Thickner)

ทั้งนี้สามารถดาวน์โหลดข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหารเพื่อประกอบการจัดทำฉลากอาหารในส่วนของการแสดงชื่อกลุ่มหน้าที่และชื่อเฉพาะได้ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่องข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร และตามเอกสารข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ ได้ที่ URL ดังนี้

-ข้อมูลกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร

http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_๕๔/Food%๒๐Additives.php

-ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (General Standard for Food Additive: GSFA ๒๐๑๒)

http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_๕๔/data/trademain/GSFA%๒๐๒๐๑๒.pdf

-ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (General Standard for Food Additive: GSFA ๒๐๑๓)

http://iodinethailand.fda.moph.go.th/food_๕๔/data/news/๒๕๕๖/๕๖๐๙๐๒/Update%๒๐GSFA%๒๐๒๐๑๓.pdf

— பிள்ளைகள் —