

## ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง กำหนดปริมาณการปนเปื้อนสูงสุดของแคดเมียมในอาหารบางชนิด

เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคความปลอดภัยของผู้บริโภคกรณีสารปนเปื้อนในอาหาร  
จึงเห็นสมควรกำหนดค่าปริมาณการปนเปื้อนสูงสุดของแคดเมียมสำหรับอาหารบางชนิดเพิ่มเติม

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๔ (๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๘  
(พ.ศ. ๒๕๒๙) เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ลงวันที่ ๒๑ มกราคม ๒๕๒๙  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ อาหารที่มีแคดเมียมปนเปื้อนต้องมีมาตรฐาน โดยตรวจพบแคดเมียมปนเปื้อน  
ในอาหารได้ไม่เกินข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

ประเภทของอาหาร	ปริมาณการปนเปื้อนสูงสุด (มิลลิกรัม ต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม)	หมายเหตุ
(๑) สัตว์จำพวกหมึก เช่น หมึกกระดอง หมึกสาย และหมึกกล้วย	๒	ปลาหมึกทุกส่วน โดยไม่รวม กระดองและอวัยวะภายใน
(๒) หอยสองฝา เช่น หอยกาบตลับ หอยแครง และหอยแมลงภู ยกเว้น หอยนางรม และหอยเชลล์	๒	ทุกส่วนที่บริโภคได้ หลังจากเอา เปลือกออกแล้ว
(๓) หอยฝาเดียวทุกชนิด รวมทั้ง หอยหวาน	๒	ทุกส่วนที่บริโภคได้ หลังจากเอา เปลือกออกแล้ว
(๔) ปลา	๑	ปลาทะเลและปลาน้ำจืด โดยไม่ รวมอวัยวะภายใน
(๕) สหรัยพร้อมบริโภค	๒	ในสภาพแห้ง

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

วันชัย สัตยาวิฑูรย์

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา