

เกณฑ์การพิจารณาสูตรส่วนประกอบ

ลำดับ	รายละเอียดการพิจารณา	ผลการพิจารณา	มติคณะทำงาน (ครั้งที่) / หนังสือตอบข้อหารือ (วันที่)
1	ผลิตภัณฑ์ที่มีสาหร่าย Kelp เป็นส่วนประกอบ	ให้พิจารณาปริมาณไอโอดีน ให้เป็นไปตามเกณฑ์ของปริมาณสารอาหารที่แนะนำต่อวัน (Thai RDI) ตามประกาศว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ	5/46 (11 มิ.ย. 46)
2	ผลิตภัณฑ์ที่มีโสมและเห็ดหลินจือเป็นส่วนประกอบ	เนื่องจากโสมและเห็ดหลินจือเป็นสมุนไพรที่มีสรรพคุณทางยา ปริมาณการบริโภคของผลิตภัณฑ์ที่จัดเป็นอาหาร ต้องมีขนาดรับประทานต่ำกว่าขนาดที่จัดเป็นยา คือผลิตภัณฑ์อาหารที่มีโสมและเห็ดหลินจือเป็นส่วนประกอบ ต้องมีขนาดรับประทานไม่เกินวันละ 2-6 กรัม และ 1.5-3 กรัม ตามลำดับ	สธ.1005/1/2507 (4 มี.ค. 46)
3	การเติมใยอาหารในกาแฟ	อนุญาต	9/48 (11ส.ค.48)
4	เครื่องดื่มชนิดแข็ง มีลักษณะเป็นผง ประกอบด้วยน้ำตาล 95% กรดมะนาว 5% เจือสีและแต่งกลิ่นสังเคราะห์ บรรจุในถ้วยและฝาพลาสติก พร้อมหลอด และบรรจุในซองอลูมิเนียมฟอยล์ พร้อมหลอด ใช้รับประทานเป็นขนม โดยใช้หลอดดูด หรือ แกะฝาออกรับประทานโดยไม่ผสมน้ำ	ไม่อนุญาต เนื่องจาก ผลิตภัณฑ์มีสูตรส่วนประกอบ และลักษณะของผลิตภัณฑ์เหมือนกับเครื่องดื่มแข็ง และการรับประทานโดยตรงตามที่แจ้งมานั้น ไม่น่าเหมาะสม เพราะอาจมีผลให้สาลึกเข้าไปในหลอดลมได้ ดังนั้น ฉลากของผลิตภัณฑ์ควรมีข้อแนะนำการบริโภคให้ชัดเจนว่า ต้องละลายน้ำก่อนรับประทาน หรือคำที่มีความหมายในทำนองเดียวกันนี้	สธ 1005/1.1/12626 (4 ต.ค. 47)



เกณฑ์การพิจารณาสูตรส่วนประกอบ

ลำดับ	รายละเอียดการพิจารณา	ผลการพิจารณา	มติคณะทำงาน (ครั้งที่) / หนังสือตอบข้อหารือ (วันที่)
6	ไบซา 95% แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติและเจือสี	<b>ผลิตภัณฑ์นี้ไม่อนุญาตให้ใส่สี</b> เนื่องจากขัดกับคุณภาพหรือมาตรฐานตาม ข้อ 4(6) ของประกาศฯ (ฉบับที่ 196) พ.ศ.2543 เรื่อง ซา	สธ 1005/1.1/12596 (4 ต.ค.47)
7	การใส่กัวรานาสกัด (Guarana extract) ซึ่งให้กาเฟอีนในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม	อนุญาต โดยต้องแสดงข้อความมีกาเฟอีน บนฉลากให้ชัดเจน โดยให้ตรวจสอบปริมาณกาเฟอีนให้สอดคล้องกับเครื่องดื่มประเภทน้ำอัดลมด้วย	5/47 (18 พ.ค. 47)
8	การขอแก้ไขสูตรส่วนประกอบจากเนยเทียม (Margarine) เป็นน้ำมันพืช ในผลิตภัณฑ์น้ำมันถั่วเหลือง UHT	อนุญาต	สธ.1005/1/6301 (5 มิ.ย. 46)
9	นมเปรี้ยวพร้อมดื่มที่มี Bifidobacterium Capsule เป็นส่วนประกอบ	อนุญาตให้ขึ้นทะเบียนตำรับอาหารดังกล่าว เนื่องจากเคยอนุญาตการใช้ Bifidobacterium ในนมผงดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	1/46 (17 ม.ค. 46)
10	การเติมโซเดียมไนเตรท ในแฮมหมู หมู และแฮมซี่โครงหมู	อนุญาตให้ใช้ <b>โซเดียมไนเตรท</b> ในผลิตภัณฑ์เนื้อหมักไม่เกิน 500 มิลลิกรัม/กิโลกรัม คำนวณเป็นไนเตรททั้งหมด และ โมโนโซเดียมกลูตาเมตในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ในปริมาณที่เหมาะสม	สธ 1005/1.1/16528 (3 ธ.ค.47)
11	การเติม โซเดียมโพสเฟต ร้อยละ 0.1 และ โมโนโซเดียมกลูตาเมต ร้อยละ 0.2 ในหมูยอ	อนุญาตให้ใช้เป็นวัตถุเจือปนในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	สธ 1005/1.1/12824 (6 ต.ค.47)

เกณฑ์การพิจารณาสูตรส่วนประกอบ

ลำดับ	รายละเอียดการพิจารณา	ผลการพิจารณา	มติคณะทำงาน (ครั้งที่) / หนังสือตอบข้อหารือ (วันที่)
12	การเติม โซเดียมอิริทรอเบต และโซเดียมไนไตรต์ ในแฮม	อนุญาตให้ใช้โซเดียมอิริทรอเบตในปริมาณไม่เกินร้อยละ 0.05 และอนุญาตให้ใช้โซเดียมไนไตรต์ในปริมาณไม่เกินร้อยละ 0.0125 ในแฮมได้ และต้องแสดงข้อความ "ใช้วัตถุดิบเสีย"บนฉลากอาหารด้วย	สธ 1005/1.1/9053  (27 ก.ค.47)
13	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีไข่มุกผงเป็นส่วนประกอบเพื่อการส่งออก	อนุญาตให้ผลิตเพื่อการส่งออกเท่านั้น และให้ดำเนินการยื่นคำขอ อนุญาตใช้ฉลากอาหารและแนบเอกสารหลักฐานต่างๆให้ครบถ้วน พร้อมทั้งทำ บันทึกคำให้การรับทราบ ว่า "ยินดีให้เพิกถอน ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหาร และอาจถูกดำเนินคดี หากพบการ ฝ่าฝืนหรือมีการแนะนำผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมาจำหน่าย ภายในประเทศ" และให้ระบุข้อความ "อนุญาตเพื่อการส่งออก เท่านั้น" ไว้ในคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหารด้วย	8/46  (8 ส.ค. 46)
14	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร แคลเซียมไพรุเวทและแอล-คาร์นิทีน ขอแก้ไขวิธีใช้โดยขอเพิ่มขนาดรับประทานจาก 1,000 มก.ต่อวัน เป็น 3,000 มก.ต่อวัน โดยแนบเอกสารซึ่งระบุว่า ขนาดที่แนะนำคือ 2-5 กรัมต่อวัน และขนาดที่ไม่พบ adverse side effect ใดๆ คือ 1-10 กรัมต่อวัน	เห็นควรให้ใช้ค่าต่ำ (Minimum) เป็นเกณฑ์ในการพิจารณา	8/46  (8 ส.ค. 46)

เกณฑ์การพิจารณาสูตรส่วนประกอบ

ลำดับ	รายละเอียดการพิจารณา	ผลการพิจารณา	มติคณะทำงาน (ครั้งที่) / หนังสือตอบข้อหารือ (วันที่)
15	การใช้ potassium sorbate ในผลิตภัณฑ์ chocolate frosting	อนุญาตให้ใช้ potassium sorbate ในผลิตภัณฑ์ดังกล่าวได้ไม่เกิน 0.2% หรือคำนวณเป็น sorbic acid ได้ไม่เกิน 0.15% ตามข้อกำหนดของ Codex ที่ step6	15/48 (7 พ.ย. 48)
16	การใช้สารละลายโซเดียมไบคาร์บอเนต ร้อยละ 1.23 เพื่อแช่ปลา และปลาหมึกก่อนนำไปแปรรูป	อนุญาตให้ใช้โซเดียมไบคาร์บอเนตเพื่อปรับความเป็นกรด-ด่างในปริมาณที่เหมาะสม ตามข้อกำหนดในประกาศฯ (ฉบับที่ 281) พ.ศ. 2547 เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร	สธ 1005/1.1/7087 (18 พ.ค.48)
17	การใช้โซเดียมเมตาไบซัลไฟต์และโซเดียมเบนโซเอตในผักกาดดองเปรี้ยวและมะนาวดองบรรจุขวดพลาสติกและถุงพลาสติก	อนุญาตให้ใช้ โซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ ในปริมาณไม่เกิน 750 มิลลิกรัม/กิโลกรัม โซเดียมเบนโซเอต ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัม/กิโลกรัม โดยฉลากของผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค จะต้องระบุข้อความว่า "ใช้วัตถุกันเสีย" ด้วย	สธ.1005/1/3265 (19 มี.ค. 47)
18	การใช้โซเดียมเบนโซเอต และโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ ในผักกาดดอง	อนุญาตให้ใช้ โซเดียมเบนโซเอต ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัม/กิโลกรัม โซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัม/กิโลกรัม	สธ.1005/1/3101 (25 มี.ค. 45)

เกณฑ์การพิจารณาสูตรส่วนประกอบ

ลำดับ	รายละเอียดการพิจารณา	ผลการพิจารณา	มติคณะทำงาน (ครั้งที่) / หนังสือตอบข้อหารือ (วันที่)
19	การใช้ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในหน่อไม้ดอง	อนุญาตให้ใช้ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในผลิตภัณฑ์ได้ไม่เกินร้อยละ 0.035	สธ 1005/1.1/17270 (25 พ.ย.48)
20	การใช้โพแทสเซียมซอร์เบต และโซเดียมแซคคารินในน้ำกระเทียมปูดรส (น้ำกระเทียมดอง)	อนุญาตให้ใช้โพแทสเซียมซอร์เบตในผลิตภัณฑ์ได้ไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัม/อาหาร1กิโลกรัม และไม่อนุญาตให้ใช้โซเดียมแซคคารินในผลิตภัณฑ์นี้	สธ 1005/1.1/10079 (8 ก.ค.48)
21	การนำเข้าวิตามินพรีมิกซ์ที่มีกาเฟอีนเป็นส่วนประกอบใช้เป็นส่วนผสมในเครื่องดื่มบำรุงกำลัง	<b>ไม่อนุญาต</b> เนื่องจากอาจทำให้เกิดการนำไปใช้ในทางที่ไม่ถูกต้องและไม่ตรงตามวัตถุประสงค์ที่แจ้ง ซึ่งอาจมีการผสมโดยใช้สูตรที่มีปริมาณกาเฟอีนเข้มข้นที่แตกต่างกัน ทำให้ไม่สามารถควบคุมได้	12/47 (21 ต.ค. 47)
22	ซูปเปอร์สกัดผสมโสม	อนุญาตให้ใส่ปริมาณโสมในผลิตภัณฑ์ได้สูงสุดไม่เกิน 7 กรัม/วัน (เนื่องจากตำรับซูปเปอร์สกัดที่เคยอนุญาต ส่วนใหญ่ไม่เกิน 7 กรัม/วัน)	7/47 (9 ก.ค. 47)
23	การใช้ โซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ และ โซเดียมเบนโซเอท ในผลิตภัณฑ์กระเทียมดองและกระเทียมโทนดอง บรรจุขวดแก้วฝาโลหะด้านในมียางรอง ,ชนิดบรรจุขวดพลาสติก และถุงพลาสติก	อนุญาตให้ใช้ โซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ ในปริมาณไม่เกิน 750 มิลลิกรัม/กิโลกรัม และโซเดียมเบนโซเอทในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัม/กิโลกรัม ของผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป และให้แสดงข้อความ "ใช้วัตถุดิบเสีย" บนฉลากด้วย	สธ.1005/1/5864 (26 พ.ค. 46)

เกณฑ์การพิจารณาสูตรส่วนประกอบ

ลำดับ	รายละเอียดการพิจารณา	ผลการพิจารณา	มติคณะทำงาน (ครั้งที่) / หนังสือตอบข้อหารือ (วันที่)
24	การใช้วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์ พุทราจีนหวาน ลูกพลัมหวาน บ๊วยหวาน ลูกพรุนหวาน	อนุญาตให้ใช้ กรดเบนโซอิก ไม่เกิน ร้อยละ 0.1 โซเดียมแซคคาริน ไม่เกิน ร้อยละ 0.05	สธ 1005/1.1/17270  (25 พ.ย. 48)
25	การเติมแคลเซียมแลคเตต ร้อยละ 0.74 ในคุกกี้เสริม แคลเซียม	อนุญาต และหากประสงค์จะใช้คำว่า "เสริมแคลเซียม" เป็นส่วนของชื่อ อาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศฯ ว่าด้วยเรื่อง ฉลากโภชนาการ	สธ 1005/1.1/12033  (15 ส.ค. 48)
26	สารร้ายสไปรูลิโนสดพร้อมดื่ม (มีสารร้ายสไปรูลิโนสด 6.00%)	ในการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร นอกจากต้องมีรายงานการตรวจวิเคราะห์ตามประกาศฯ ว่าด้วยเรื่อง เครื่องมือในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทแล้ว <b>จะต้องมีรายงานการตรวจ วิเคราะห์ปริมาณโปรตีน ชนิดและปริมาณกรดอะมิโน โลหะหนัก (Pb) สารหนู</b> และต้องเพิ่มคำเตือนว่า "เด็กและสตรีมีครรภ์ไม่ควร รับประทาน" ที่ฉลากด้วย	สธ.1005/1/9166  (5 ส.ค. 46)