

คู่มือ
รายการตรวจวิเคราะห์
อาหารควบคุมเฉพาะและอาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน 9 ประเภท
เพื่อประกอบการขออนุญาต

จัดทำโดย



กองอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
Food and Drug Administration

ตุลาคม 2566

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
คำแนะนำในการใช้คู่มือและคำจำกัดความ	ข
ส่วนราชการหรือสถาบันที่คณะกรรมการอาหารให้การยอมรับผลการตรวจวิเคราะห์อาหารเพื่อประกอบการขอขึ้นทะเบียนฯ	จ
บัญชีรายการตรวจวิเคราะห์	ญ
เอกสารอ้างอิง	

ก

คำนำ

ตามที่มาตรา 35(6) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. 2562 ต้องมีผลการตรวจวิเคราะห์อาหารจากส่วนราชการหรือสถาบันที่คณะกรรมการกำหนด ประกอบกับได้มีการปรับระบบการขออนุญาตด้านอาหาร โดยมุ่งเน้นให้ผู้ประกอบสามารถกำกับดูแลและเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์ของตนเองให้เป็นไปตามกฎหมาย และเพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุนภาคอุตสาหกรรม ให้ดำเนินการได้ถูกต้องตามกฎหมาย จึงได้มีการรวบรวมและปรับปรุงรายการตรวจวิเคราะห์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารควบคุมเฉพาะ และอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานให้สอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับปัจจุบัน

กองอาหาร เห็นควรปรับปรุงคู่มือรายการตรวจวิเคราะห์อาหารควบคุมเฉพาะและอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน จำนวน 9 ประเภท เพื่อประกอบการขออนุญาต ให้สอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับปัจจุบัน โดยยังคงวัตถุประสงค์ให้มีการตรวจวิเคราะห์เฉพาะรายการที่จำเป็นตามคู่มือรายการตรวจวิเคราะห์ฉบับเดิม (พฤษภาคม 2566) เพื่อเป็นแนวทางให้ผู้ประกอบการ พนักงานเจ้าหน้าที่และผู้เกี่ยวข้อง ได้ใช้เป็นเครื่องมือประกอบการขออนุญาต

ผู้จัดทำหวังว่าการปรับปรุงครั้งนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจะเป็นผลให้การพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและรวดเร็วยิ่งขึ้น

กองอาหาร
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
ตุลาคม 2566

คำแนะนำในการใช้คู่มือและคำจำกัดความ

1. การขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือขออนุญาตใช้ฉลากอาหารกรณีอาหารควบคุมเฉพาะ และการขอจดทะเบียนอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ได้แก่ เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท นมโค นมปรุงแต่ง นมเปรี้ยว ผลิตภัณฑ์ของนม อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ไอศกรีม ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และรอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ โดยต้องมีรายละเอียดการตรวจวิเคราะห์ดังนี้
 - 1.1 รายการผลการตรวจวิเคราะห์ต้องวิเคราะห์อย่างน้อยครบทุกรายการตาม “ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์” ของอาหารชนิดนั้น ๆ ดังที่ระบุในคู่มือฉบับนี้ และ อาจให้วิเคราะห์เพิ่มเติมตามความเหมาะสมจากข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์กรณีมีเหตุให้สงสัย
 - 1.2 วิธีวิเคราะห์ใช้วิธี Reference Method ซึ่งส่วนมากแล้วใช้วิธีของ AOAC (Association of Official Analytical Chemists) ซึ่งมีการระบุ alternative methods ให้เลือกใช้ด้วย
 - 1.3 รายการผลการตรวจวิเคราะห์ต้องมีลักษณะดังนี้
 - 1.3.1 สอดคล้องกับข้อกำหนดที่ระบุไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่เกี่ยวข้อง
 - 1.3.2 มีคุณภาพมาตรฐานที่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่เกี่ยวข้อง
 - 1.4 กรณีที่ผู้วิเคราะห์รายงานผลการวิเคราะห์เพิ่มเติมจากข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์ กรณีมีเหตุให้สงสัยขอให้ผู้วิเคราะห์ระบุข้อคิดเห็นผลการวิเคราะห์ไว้ด้วย
 - 1.5 กรณีวัตถุดิบเสีย หากจัดอยู่ในข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์ ให้ตรวจและรายงานชนิดและปริมาณของวัตถุดิบเสียที่แจ้ง สำหรับวัตถุดิบเสียอื่นนอกเหนือจากที่แจ้ง ผู้วิเคราะห์สามารถวิเคราะห์และรายงานเพิ่มเติมได้ กรณีมีเหตุให้สงสัย

ค

1.6 กรณีการตรวจวิเคราะห์ “จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค” ผลิตภัณฑ์อาหารให้หมายความรวมถึงจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค เช่น ทั้ง *Salmonella spp.*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *Listeria monocytogenes*, *Cronobacter spp.* และ *Clostridium botulinum*

1.7 กรณีการตรวจวิเคราะห์ “จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค” สำหรับภาชนะที่ทำจากพลาสติกนั้น ให้หมายถึง *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus* และ *Salmonella spp.* และในรายงานผลวิเคราะห์ ขอให้ระบุชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค แต่ละชนิดที่ทำการวิเคราะห์ด้วย

1.8 การตรวจวิเคราะห์ *E.coli* หากปรากฏผลว่าตรวจพบน้อยกว่า 3 MPN ถือว่าไม่พบ

2. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์

2.1 รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐาน

2.1.1 ต้องเป็นต้นฉบับที่มีอายุไม่เกิน 1 ปี คือนับตั้งแต่วันที่ออกรายงานผลการตรวจวิเคราะห์จนถึงวันที่ยื่นคำขอและมาจากหน่วยงานเดียวกัน กรณีจำเป็นต้องใช้จากหลายหน่วยงาน รายงานผลการตรวจวิเคราะห์อาหารแต่ละหน่วยงานต้องระบุรุ่นการผลิต โดยจะอนุโลมให้ใช้กรณีเป็นรุ่นการผลิตเดียวกัน

2.1.2 รายงานผลการตรวจวิเคราะห์อย่างน้อยต้องระบุ ชื่อผลิตภัณฑ์ ชนิดภาชนะบรรจุ ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต ชื่อและที่ตั้งผู้นำเข้า รุ่นการผลิต

2.1.3 ต้องมีรายละเอียดครบตามข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์อย่างน้อยที่ระบุในคู่มือรายการตรวจวิเคราะห์อาหารควบคุมเฉพาะและอาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน 9 ประเภท

2.1.4 กรณีวิเคราะห์ซ่อม หรือวิเคราะห์เพิ่ม ต้องส่งวิเคราะห์ที่หน่วยงานเดิมเท่านั้น ยกเว้น หน่วยงานเดิมไม่สามารถวิเคราะห์ในรายการดังกล่าวได้ โดยต้องมีหนังสือชี้แจงข้อเท็จจริง

2.1.5 กรณีรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ระบุรายละเอียดของผลิตภัณฑ์อาหารดังเช่น ชื่ออาหาร ชื่อตรา และ/หรือ สถานที่ผลิตไม่สอดคล้องกับที่แจ้งในคำขอฯ ต้องมีหนังสือชี้แจงเหตุผลประกอบการพิจารณา

2.1.6 กรณีขอใช้รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานผลิตภัณฑ์ร่วม จะต้องมีส่วนประกอบ กรรมวิธีการผลิต และสถานที่ผลิตเดียวกันกับอาหารที่ส่งวิเคราะห์ และหากรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ของบุคคลหรือนิติบุคคลอื่น ต้องยื่นแสดงหนังสือยินยอมให้ใช้ผลการตรวจวิเคราะห์ร่วมจากเจ้าของสิทธิ์ผลการตรวจวิเคราะห์นั้น พร้อมหนังสือขอใช้รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ร่วมจากผู้ขอใช้ประกอบการพิจารณา โดยผู้ลงนามหนังสือข้างต้นอาจเป็นผู้รับอนุญาตผลิต/นำเข้า หรือกรรมการของนิติบุคคลที่มีอำนาจผูกพันตามหนังสือรับรองการจดทะเบียนของนิติบุคคล

2.1.7 กรณีผลิตภัณฑ์เป็น อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ผลิตภัณฑ์ที่ส่งวิเคราะห์จะต้องมีภาชนะบรรจุตรงกับภาชนะบรรจุที่ยื่นขออนุญาต ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มีส่วนประกอบและกรรมวิธีการผลิตเดียวกัน แต่มีหลายชนิดภาชนะบรรจุ เช่น กระป๋องโลหะ และขวดแก้วฝาโลหะมียางรอง ให้วิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่มีความเสี่ยงสูงกว่า คือ กระป๋องโลหะ เป็นต้น

2.1.8 กรณีประสงค์จะใช้รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ฉบับเดิมที่ถูกคืนคำขอ ให้แจ้งหรือแสดงหลักฐานว่าเป็นรายงานการตรวจผลวิเคราะห์ฉบับเดียวกับที่เคยยื่น คำขอมานี้แล้ว

2.2 รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ภาชนะบรรจุพลาสติกตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานภาชนะบรรจุพลาสติกให้มีรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ กรณีภาชนะบรรจุพลาสติก/ฝาพลาสติกที่มีสี (ยกเว้นใสไม่มีสีและสีขาว) ที่บรรจุและสัมผัสโดยตรงกับอาหารที่เป็นของเหลว (ยกเว้น น้ำบริโภค) กิ่งแข็งกึ่งเหลว อันอาจทำให้เกิดการกัดกร่อน เนื่องจากอาจมีสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารโดยต้องวิเคราะห์ตามสภาพการนำไปใช้บรรจุอาหารชนิดนั้นจริง

3. คู่มือฉบับนี้ใช้เป็นแนวทางในการพิจารณาผลการตรวจวิเคราะห์ เพื่อประกอบการขอรับเลขสารบบอาหารเท่านั้น หากต้องการตรวจสอบข้อมูลโดยละเอียด ให้ศึกษาข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องแต่ละฉบับ

ส่วนราชการหรือสถาบันที่คณะกรรมการอาหารให้การยอมรับผลการตรวจวิเคราะห์อาหาร
เพื่อประกอบการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรืออนุญาตใช้ฉลากอาหารหรือจดทะเบียนอาหารมีดังนี้

1. หน่วยงานของรัฐทั้งในประเทศและต่างประเทศ
2. หน่วยงานหรือองค์กรที่ได้รับมอบหมายหรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐของประเทศนั้นๆ
3. หน่วยงานหรือองค์กรทั้งในประเทศและต่างประเทศที่ได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล

การใช้ผลวิเคราะห์จากหน่วยงานตาม ข้อ 2 หรือ ข้อ 3 จะต้องมีหลักฐานการได้รับการมอบหมายหรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐของประเทศนั้นๆ (ข้อ 2) หรือ หลักฐานการได้รับการรับรองโดยหน่วยงานรับรองห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล (ISO/IEC17025) (ข้อ 3) **โดยต้องมีรายการวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานและชนิดอาหารที่ได้รับการมอบหมายหรือได้รับการรับรอง ตรงตามที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับของอาหารชนิดนั้นๆ** (อ้างอิงจากคำสั่งคณะกรรมการอาหาร ที่ 1/2545 เรื่อง กำหนดส่วนราชการหรือสถาบันที่ตรวจวิเคราะห์อาหาร เพื่อการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ลงวันที่ 21 มีนาคม 2545)

ศึกษารายชื่อหน่วยงานวิเคราะห์ได้ที่ “รายชื่อหน่วยงานราชการและหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง ISO 17025 ที่ให้บริการตรวจวิเคราะห์อาหาร” เข้าถึงได้ที่

<http://www.fda.moph.go.th/sites/food/SitePages/View.aspx?T=Contacts&TF=1&IDdata=13>

บัญชีรายการตรวจวิเคราะห์

อาหารกลุ่มที่ 1 : อาหารควบคุมเฉพาะ

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่	หน้า
1. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	156 (พ.ศ. 2537), (286) พ.ศ. 2547 และ (307) พ.ศ. 2550	1
2. อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	157 (พ.ศ. 2537), (171) พ.ศ. 2539, (287) พ.ศ. 2547 และ (308) พ.ศ. 2550	7
3. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	158 (พ.ศ. 2537)	13
4. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	121 (พ.ศ. 2532) และ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2554	15
5. วัตถุเจือปนอาหาร	(281) พ.ศ. 2547, (363) พ.ศ. 2556 (ฉบับที่ 2), (372) พ.ศ. 2558 (ฉบับที่ 3), (381) พ.ศ. 2559 (ฉบับที่ 4) และ (418) พ.ศ. 2563	20
6. เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร	(409) พ.ศ. 2562	22
7. ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือสารฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร	(412) พ.ศ. 2562	23

ช

บัญชีรายการตรวจวิเคราะห์ (ต่อ)

อาหารกลุ่มที่ 1 : อาหารควบคุมเฉพาะ (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่	หน้า
8. เมล็ดถั่วเขียว น้ำมันจากเมล็ดถั่วเขียว โปรตีนจากเมล็ดถั่วเขียว และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดถั่วเขียว น้ำมันจากเมล็ดถั่วเขียว หรือโปรตีนจากเมล็ดถั่วเขียว	(425) พ.ศ. 2564 และ (437) พ.ศ. 2565	25
9. ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง	(427) พ.ศ. 2564 และ (438) พ.ศ. 2565	32
10. ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ	(429) พ.ศ. 2564 และ (439) พ.ศ. 2565	36

ช

บัญชีรายการตรวจวิเคราะห์ (ต่อ)

อาหารกลุ่มที่ 2 : อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่	หน้า
1. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(356) พ.ศ. 2556 และ (402) พ.ศ. 2562	41
2. นมโค	(350) พ.ศ. 2556 และ (406) พ.ศ. 2562	45
3. นมปรุงแต่ง	(351) พ.ศ. 2556 และ (407) พ.ศ. 2562	55
4. นมเปรี้ยว	(353) พ.ศ. 2556	60
5. ผลิตภัณฑ์ของนม	(352) พ.ศ. 2556 และ (408) พ.ศ. 2562	62
6. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(355) พ.ศ. 2556	64
7. ไอศกรีม	(354) พ.ศ. 2556	68

ณ

บัญชีรายการตรวจวิเคราะห์ (ต่อ)

กลุ่มผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่	หน้า
1.ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	(293) พ.ศ. 2548, (309) พ.ศ. 2550, (405) พ.ศ. 2562 และ (411) พ.ศ. 2562	71
2.รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่	(294) พ.ศ. 2548	73
<u>ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม</u>		75

อาหารกลุ่มที่ 1 : อาหารควบคุมเฉพาะ

1. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 156) พ.ศ. 2537 (ฉบับที่ 286) พ.ศ. 2547 และ (ฉบับที่ 307) พ.ศ. 2550 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก และนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกและเด็กเล็ก	กลิ่น รส	มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของนมนั้น	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้นๆ
	ความชื้น (เฉพาะชนิดผงหรือแห้ง)	ไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก	
	ลักษณะ (เฉพาะชนิดผงหรือแห้ง)	มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแห้ง ไม่เกาะเป็นก้อน และเมื่อได้ผสมตาม คำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ลอยเป็นฝ้า และเนื้ออาหารต้องไม่หยาบ เหมาะสมที่จะนำไปใช้เลี้ยง ทารกหรือเด็กได้ โดยสามารถผ่านหัวนมชนิดยางธรรมชาติหรือยาง สังเคราะห์ ที่ใช้กันตามปกติ	
	ตะกั่ว	ไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัม/กิโลกรัม ในสภาพพร้อมบริโภค	ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม
	ลักษณะทั่วไป	ไม่มีฮอร์โมนหรือสารปฏิชีวนะ ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็น อันตรายต่อสุขภาพ ไม่แต่งกลิ่นรส ทั้งนี้ เว้นแต่นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็ก อาจมีการแต่งกลิ่นรสตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยา ไม่ใช้น้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานอื่นใด ยกเว้น (ก) การเติมน้ำตาลแลคโตสหรือการเติมคาร์โบไฮเดรตอื่นที่มีใ น้ำตาลที่มีความหวานเทียบเท่าหรือน้อยกว่าน้ำตาลแลคโตส (ข) นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับ ทารกและเด็กเล็กที่มีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กเล็กซึ่งมี ระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติหรือแพ สารอาหารบางชนิด ทั้งนี้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย.	1. ฮอร์โมนหรือสารปฏิชีวนะ 2. ซาลิซิลิกและเกลือของกรด 3. สารปนเปื้อนซึ่งกำหนดในนมหรือน้ำนมที่เป็นวัตถุติดตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ได้แก่ 3.1 เมลามีนและกรดซัลฟานูริก 3.2 แอฟลาทอกซิน เอ็ม 1 4. สารพิษตกค้างซึ่งกำหนดในนม เป็นวัตถุติดตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 387) พ.ศ. 2561 เรื่อง อาหารที่มี สารพิษตกค้าง และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม

1. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 156) พ.ศ. 2537 (ฉบับที่ 286) พ.ศ. 2547 และ (ฉบับที่ 307) พ.ศ. 2550 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก และนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกและเด็กเล็ก	อี.โคไล (<i>Escherichia coli</i>) แบคทีเรียทั้งหมด	ไม่พบในนม 0.1 กรัม หรือ 0.1 มิลลิลิตร <u>สำหรับกรรมวิธีสเตอริไลส์</u> ไม่พบ ในนม 0.1 มิลลิลิตร <u>สำหรับกรรมวิธียูเอชที</u> ไม่พบ ในนม 0.1 มิลลิลิตร <u>สำหรับชนิดผงหรือแห้ง</u> ไม่เกิน 10,000 ในนม 1 กรัม <u>กรณีใช้กรรมวิธีอื่น</u> ตรวจพบตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย.	
(ฉบับที่ 156) พ.ศ. 2537 (ฉบับที่ 286) พ.ศ. 2547 และ (ฉบับที่ 307) พ.ศ. 2550 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก และนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกและเด็กเล็ก	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค* - <i>Salmonella</i> spp. - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Bacillus cereus</i> - <i>Cronobacter</i> spp.	ไม่พบใน 25 กรัม (ชนิดเหลว ไม่พบใน 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร) ไม่พบใน 0.1 กรัม (ชนิดเหลว ไม่พบใน 0.1 กรัม หรือ มิลลิลิตร) ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม ไม่พบใน 10 กรัม	* กรณีนมดัดแปลงสำหรับทารก <u>ชนิดผงหรือแห้ง</u> ตรวจ <i>Salmonella</i> spp., <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Bacillus cereus</i> , และ <i>Cronobacter</i> spp. * กรณีนมดัดแปลงสำหรับทารก <u>ชนิดเหลว</u> ตรวจเฉพาะ <i>Salmonella</i> spp. และ <i>Staphylococcus aureus</i>
นมดัดแปลงสำหรับทารก และนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกและเด็กเล็ก	ต้องมียุทธศาสตร์หรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย		ต้องส่งผลวิเคราะห์ชนิดและปริมาณสารอาหารตามที่แสดงที่ฉลาก*
พลังงาน	มีพลังงานไม่น้อยกว่า 272 กิโลจูล (65 กิโลแคลอรี) และไม่เกิน 293 กิโลจูล (70 กิโลแคลอรี) ในจำนวนหรือ ในอัตราส่วนผสมเพื่อใช้เลี้ยงทารกตามที่ระบุในฉลากจำนวน 100 มิลลิลิตร		เว้นแต่นมดัดแปลงสำหรับทารกที่มีความประสงค์และ เหมาะสมที่จะใช้เลี้ยงทารกที่มีน้ำหนักตัวเมื่อคลอดต่ำกว่า 1,800 กรัม ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย.
<u>นมดัดแปลงสำหรับทารก</u> <u>(ตั้งแต่แรกเกิดจนถึง 12</u> <u>เดือน)</u>	มีสารโปรตีน สารคาร์โบไฮเดรต สารไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุต่าง ๆ ในจำนวนที่ให้พลังงาน 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี) ดังต่อไปนี้		
สารโปรตีนและกรดอะมิโนทั้งหมด	สารโปรตีนที่ร่างกายใช้ประโยชน์ได้หมด (Reference Protein) ไม่น้อยกว่า 1.8 กรัมของเคซีน และปริมาณโปรตีนทั้งหมดจะต้องไม่เกิน 4.0 กรัม การเติมกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย (Essential amino acid) เพื่อปรับปรุงคุณภาพของโปรตีน อาจทำได้ในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว และต้องเป็นกรดอะมิโนแบบแอล (L-form amino acid) ทั้งนี้จะต้องได้รับความเห็นชอบจาก อย. ก่อน		

1. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก/3

ประกาศกระทรวง สาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 156) พ.ศ. 2537 (ฉบับที่ 286) พ.ศ. 2547 และ (ฉบับที่ 307) พ.ศ. 2550 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก และนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกและเด็กเล็ก	มีสารโปรตีน สารคาร์โบไฮเดรต สารไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุต่าง ๆ ในจำนวนที่ให้พลังงาน 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี) ดังต่อไปนี้		
	สารคาร์โบไฮเดรตและน้ำตาลแลคโตส	ต้องเป็นน้ำตาลแลคโตส (Lactose) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของน้ำหนักของสารคาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	
	สารไขมันและกรดไลโนลีนิก	ไม่น้อยกว่า 3.3 กรัม และไม่เกิน 6.0 กรัม และมีกรดไขมันชนิดไลโนลีนิกไม่น้อยกว่า 300 มิลลิกรัม ในจำนวนสารไขมันทั้งหมด ถ้ามีกรดไขมันชนิดที่มีคาร์บอนในโมเลกุลเกิน 20 อะตอม ให้มีได้ไม่เกินร้อยละ 1 ของพลังงาน 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี)	
	วิตามินเอ (คำนวณเป็นเรตินอล)	ไม่น้อยกว่า 75 ไมโครกรัม และไม่เกิน 150 ไมโครกรัม	
	วิตามินดี	ไม่น้อยกว่า 40 หน่วยสากล และไม่เกิน 80 หน่วยสากล	
	วิตามินเค 1	ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม	
	วิตามินอี (อัลฟา-โทโคเฟอรอล)	ไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากล และต้องมีวิตามินอีไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากล ต่อกรดไลโนลีนิก 1 กรัม	
	วิตามินบี 1 (ไรอะมีน)	ไม่น้อยกว่า 40 ไมโครกรัม	
	วิตามินบี 2 (ไรโบฟลาวิน)	ไม่น้อยกว่า 60 ไมโครกรัม	
	ไนอาซิน (นิโคตินาไมด์หรือกรดนิโคตินิก)	ไม่น้อยกว่า 250 ไมโครกรัม	
	วิตามินบี 6	ไม่น้อยกว่า 35 ไมโครกรัม และไม่น้อยกว่า 15 ไมโครกรัม ต่อโปรตีน 1 กรัม ในกรณีที่มีโปรตีนในสูตรนมดัดแปลงสำหรับทารกเกินกว่า 1.8 กรัมต่อ 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี)	
	กรดโฟลิก	ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม	
	กรดแพนโทธิก	ไม่น้อยกว่า 300 ไมโครกรัม	
	วิตามินบี 12 (ไซยาโนโคบาลามิน)	ไม่น้อยกว่า 0.15 ไมโครกรัม	

1. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก/4

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 156) พ.ศ. 2537 (ฉบับที่ 286) พ.ศ. 2547 และ (ฉบับที่ 307) พ.ศ. 2550 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก และนม ดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็ก	ไบโอติน	ไม่น้อยกว่า 1.5 ไมโครกรัม	
	โคลีน	ไม่น้อยกว่า 7 มิลลิกรัม	
	วิตามินซี (กรดแอสคอร์บิก)	ไม่น้อยกว่า 8 มิลลิกรัม	
	โซเดียม	ไม่น้อยกว่า 20 มิลลิกรัม และไม่เกิน 60 มิลลิกรัม	
	โพแทสเซียม	ไม่น้อยกว่า 80 มิลลิกรัม และไม่เกิน 200 มิลลิกรัม	
	คลอไรด์	ไม่น้อยกว่า 55 มิลลิกรัม และไม่เกิน 150 มิลลิกรัม	
	แคลเซียม	ไม่น้อยกว่า 50 มิลลิกรัม	
	ฟอสฟอรัส	ไม่น้อยกว่า 25 มิลลิกรัม	
	แมกนีเซียม	ไม่น้อยกว่า 6 มิลลิกรัม	
	เหล็ก	ไม่น้อยกว่า 0.15 มิลลิกรัม และไม่เกิน 3.0 มิลลิกรัม	
นมดัดแปลงสำหรับทารก (ตั้งแต่แรกเกิดจนถึง 12 เดือน) (ต่อ)	ไอโอดีน	ไม่น้อยกว่า 5 ไมโครกรัม และไม่เกิน 75 ไมโครกรัม	อัตราส่วนของแคลเซียมต่อฟอสฟอรัส ต้องไม่น้อยกว่า 1.2 และไม่เกิน 2.0
	ทองแดง	ไม่น้อยกว่า 60 ไมโครกรัม	
	สังกะสี	ไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิกรัม	
	แมงกานีส	ไม่น้อยกว่า 5 ไมโครกรัม	
		ในกรณีที่นมดัดแปลงสำหรับทารกนั้น มีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารก ซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติหรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้ สารอาหารบางชนิดได้นั้น ให้มีชนิดและปริมาณของสารอาหาร ตามที่ ได้รับความเห็นชอบจาก อย. และ ให้แสดงวัตถุประสงค์นั้นไว้ในฉลากด้วย	

1. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก/5

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ	
(ฉบับที่ 156) พ.ศ. 2537 (ฉบับที่ 286) พ.ศ. 2547 และ (ฉบับที่ 307) พ.ศ. 2550 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก และนม ดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็ก	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค*	ไม่พบใน 25 กรัม (ชนิดเหลว ไม่พบใน 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร)	* กรณีนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็ก เล็ก ชนิดผงหรือแห้ง ตรวจ Salmonella spp., Staphylococcus aureus, และ Bacillus cereus * กรณีนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็ก เล็ก ชนิดเหลว ตรวจเฉพาะ Salmonella spp. และ Staphylococcus aureus	
	- Salmonella spp.			
	- Staphylococcus aureus	ไม่พบใน 0.1 กรัม (ชนิดเหลว ไม่พบใน 0.1 กรัม หรือ มิลลิลิตร)		
นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับ ทารกและเด็กเล็ก (อายุตั้งแต่ 6 เดือนถึง 12 เดือน หรือเด็กตั้งแต่ 1 ปีถึง 3 ปี) (ต่อ)	- Bacillus cereus	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม		
	ต้องมีคุณภาพหรือ มาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้อีกด้วย			
	พลังงาน	ไม่น้อยกว่า 251 กิโลจูล (60 กิโลแคลอรี)และไม่เกิน 356 กิโลจูล (85 กิโลแคลอรี) ในจำนวนหรือ ในอัตราส่วนผสมเพื่อใช้เลี้ยงทารกหรือเด็ก ตามที่ระบุในฉลากจำนวน 100 มิลลิลิตร		* ต้องส่งผลวิเคราะห์ชนิดและปริมาณ สารอาหารตามที่แสดงบนฉลาก
	มีสารโปรตีน สารไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุต่าง ๆ ในจำนวนที่ให้พลังงาน 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี) ดังต่อไปนี้			
	สารโปรตีนและกรดอะมิโนทั้งหมด	สารโปรตีนที่ร่างกายใช้ประโยชน์ได้หมดไม่น้อยกว่า 3.0 กรัม ของเคซีน และ ปริมาณโปรตีนทั้งหมด จะต้องไม่เกิน 5.5 กรัม การเติมกรดอะมิโนที่จำเป็น ต่อร่างกายเพื่อปรับปรุงคุณภาพของโปรตีน อาจทำได้ในปริมาณเท่าที่จำเป็น ตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว และต้องเป็นกรดอะมิโนแบบแอล ทั้งนี้จะ ต้องได้รับ ความเห็นชอบจาก อย.		
	สารไขมันและกรดไลโนลีนิก	สารไขมันไม่น้อยกว่า 3.0 กรัม และไม่เกิน 6.0 กรัม และมีกรดไขมันชนิดไล โนลีนิกไม่น้อยกว่า 300 มิลลิกรัม ในจำนวนสารไขมันทั้งหมด ถ้ามีกรดไขมัน ชนิดที่มีคาร์บอนในโมเลกุลเกิน 20 อะตอม ให้มีได้ไม่เกินร้อยละ 1 ของพลังงาน 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี)		
	วิตามินเอ (คำนวณเป็นเรตินอล)	ไม่น้อยกว่า 75 ไมโครกรัม และไม่เกิน 225 ไมโครกรัม		
	วิตามินดี	ไม่น้อยกว่า 40 หน่วยสากล และไม่เกิน 120 หน่วยสากล		
	วิตามินอี (อัลฟา-โทโคเฟอรอล)	ไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากล และต้องมีวิตามินอีไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากลต่อกรดไลโนลีนิก 1 กรัม		
	วิตามินเค 1	ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม		

1. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก/6

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 156) พ.ศ. 2537 (ฉบับที่ 286) พ.ศ. 2547 และ (ฉบับที่ 307) พ.ศ. 2550 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก และนม ดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็ก นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับ ทารกและเด็กเล็ก (อายุตั้งแต่ 6 เดือนถึง 12 เดือน หรือเด็กตั้งแต่ 1 ปีถึง 3 ปี) (ต่อ)	วิตามินบี 1 (ธออะมีน)	ไม่น้อยกว่า 40 ไมโครกรัม	
	วิตามินบี 2 (ไรโบฟลาวิน)	ไม่น้อยกว่า 60 ไมโครกรัม	
	ไนอาซิน(นิโคตินาไมด์หรือกรดนิโคตินิก)	ไม่น้อยกว่า 250 ไมโครกรัม	
	วิตามินบี 6	ไม่น้อยกว่า 45 ไมโครกรัม และไม่น้อยกว่า 15 ไมโครกรัม ต่อโปรตีน 1 กรัม ในกรณีที่มีโปรตีนในสูตรนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็กเกินกว่า 3.0 กรัม ต่อ 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี)	
	กรดโฟลิก	ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม	
	กรดแพนโทธิก	ไม่น้อยกว่า 300 ไมโครกรัม	
	วิตามินบี 12 (ไซยาโนโคบาลามิน)	ไม่น้อยกว่า 0.15 ไมโครกรัม	
	ไบโอติน	ไม่น้อยกว่า 1.5 ไมโครกรัม	
	วิตามินซี (กรดแอสคอร์บิก)	ไม่น้อยกว่า 8 มิลลิกรัม	
	โซเดียม	ไม่น้อยกว่า 20 มิลลิกรัม และไม่เกิน 85 มิลลิกรัม	
	โพแทสเซียม	ไม่น้อยกว่า 80 มิลลิกรัม	
	คลอไรด์	ไม่น้อยกว่า 55 มิลลิกรัม	
	แคลเซียม	ไม่น้อยกว่า 90 มิลลิกรัม	อัตราส่วนของแคลเซียมต่อฟอสฟอรัส
	ฟอสฟอรัส	ไม่น้อยกว่า 60 มิลลิกรัม	ต้องไม่น้อยกว่า 1.0 และไม่เกิน 2.0
แมกนีเซียม	ไม่น้อยกว่า 6 มิลลิกรัม		
เหล็ก	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิกรัม และไม่เกิน 2 มิลลิกรัม		
ไอโอดีน	ไม่น้อยกว่า 5 ไมโครกรัม		
สังกะสี	ไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิกรัม		
	ในกรณีที่มีนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กนั้น มีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิดได้นั้น ให้มีชนิดและปริมาณของสารอาหาร ตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย. และให้แสดงวัตถุประสงค์นั้นไว้ในฉลากด้วย		

2.อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 157) พ.ศ. 2537 (ฉบับที่ 171) พ.ศ. 2539 (ฉบับที่ 287) พ.ศ. 2547 และ (ฉบับที่ 308) พ.ศ. 2550 เรื่อง อาหารทารกและอาหาร สูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	กลิ่น รส	มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของอาหารทารก และอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกและเด็กเล็กนั้น	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้นๆ
	ความชื้น (เฉพาะชนิดผงหรือแห้ง)	ไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก	
	ลักษณะ (เฉพาะชนิดผงหรือแห้ง)	มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแห้งไม่เกาะเป็นก้อน และเมื่อได้ผสมตาม คำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ลอยเป็นฝ้า และเนื้ออาหารต้องไม่หยาบ เหมาะสมที่จะนำไปใช้เลี้ยง ทารกหรือเด็กได้ โดยสามารถผ่านหัวนมชนิดยางธรรมชาติหรือยางสังเคราะห์ที่ใช้กันตามปกติ	
	ตะกั่ว	ไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัม/กิโลกรัม ในสภาพพร้อมบริโภค	
	ลักษณะทั่วไป	ไม่มีฮอร์โมนหรือสารปฏิชีวนะ ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ไม่แต่งกลิ่นรส ทั้งนี้ เว้นแต่นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาจมีการแต่งกลิ่นรสตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ไม่ใช้น้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานอื่นใด ยกเว้น (1) การเติมน้ำตาลแลคโตสหรือการเติมคาร์โบไฮเดรตอื่นที่มีใช้น้ำตาลที่มีความหวานเทียบเท่าหรือน้อยกว่าน้ำตาลแลคโตส (2) อาหารสำหรับทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่มีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กเล็กซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิด ทั้งนี้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย.	* ต้องส่งผลวิเคราะห์ชนิดและปริมาณสารอาหารตามที่แสดงบนฉลาก ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม 1. ฮอร์โมนหรือสารปฏิชีวนะ 2. ซาลิซิลิกและเกลือของกรด 3. สารปนเปื้อนซึ่งกำหนดในวัตถุติดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ได้แก่ แคลเมียม ตะกั่ว ดีบุก ปรอท แอฟลาทอกซินฟูโมนิซิน บี 1 และบี 2 โอคราทอกซินเอ เมลามีนและกรดซัลฟิวริก เป็นต้น 4. สารพิษตกค้าง ซึ่งกำหนดในวัตถุติดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 387) พ.ศ. 2561 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม

2.อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 157) พ.ศ.2537 (ฉบับที่ 171) พ.ศ.2539 (ฉบับที่ 287) พ.ศ.2547 และ (ฉบับที่ 308) พ.ศ.2550 เรื่อง อาหารทารกและอาหาร สูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก (ต่อ)	อี.โคไล (<i>Escherichia coli</i>) แบคทีเรียทั้งหมด	ไม่พบในอาหาร 0.1 กรัม หรือ 0.1 มิลลิลิตร <u>สำหรับกรรมวิธีสเตอริไลส์</u> ไม่พบในอาหาร 0.1 มิลลิลิตร <u>สำหรับกรรมวิธี ยู เอช ที</u> ไม่พบในอาหาร 0.1 มิลลิลิตร <u>สำหรับชนิดผงหรือแห้ง</u> ไม่เกิน 10,000 ในอาหาร 1 กรัม <u>กรณีใช้กรรมวิธีอื่น</u> ตรวจพบตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย.	
อาหารทารก (ตั้งแต่แรกเกิดจนถึง 12 เดือน)	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค* - <i>Salmonella</i> spp. - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Bacillus cereus</i> - <i>Cronobacter</i> spp.	อาหารทารก ไม่พบใน 25 กรัม (ชนิดเหลว ไม่พบใน 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร) ไม่พบใน 0.1 กรัม (ชนิดเหลว ไม่พบใน 0.1 กรัม หรือ มิลลิลิตร) ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม ไม่พบใน 10 กรัม	*กรณีอาหารทารก <u>ชนิดผงหรือแห้ง</u> ตรวจ <i>Salmonella</i> spp., <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Bacillus cereus</i> , และ <i>Cronobacter</i> spp. *กรณีอาหารทารก <u>ชนิดเหลว</u> ตรวจเฉพาะ <i>Salmonella</i> spp. และ <i>Staphylococcus aureus</i>
		ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้อีกด้วย	
	พลังงาน	ไม่น้อยกว่า 272 กิโลจูล (65 กิโลแคลอรี)และไม่เกิน 293 กิโลจูล (70 กิโลแคลอรี) ในจำนวนหรือ ในอัตราส่วนผสมเพื่อใช้เลี้ยงทารกหรือ เด็กตามที่ระบุในฉลากจำนวน 100 มิลลิลิตร	

2.อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก/3

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<p>(ฉบับที่ 157) พ.ศ.2537 (ฉบับที่ 171) พ.ศ.2539 (ฉบับที่ 287) พ.ศ.2547 และ (ฉบับที่ 308) พ.ศ.2550</p> <p>เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารก และเด็กเล็ก</p> <p>อาหารทารก (ตั้งแต่แรกเกิดจนถึง 12 เดือน) (ต่อ)</p>	<p>มีสารโปรตีน สารไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุต่าง ๆ ในจำนวนที่ให้พลังงาน 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี) ดังต่อไปนี้-</p> <p>สารโปรตีนและกรดอะมิโนทั้งหมด</p> <p>สารไขมันและกรดไลโนลีนิก</p> <p>วิตามินเอ(คำนวณเป็นเรตินอล)</p> <p>วิตามินดี</p> <p>วิตามินเค 1</p> <p>วิตามินอี (อัลฟา-โทโคเฟอรอล)</p> <p>วิตามินบี 1 (ไรอะมีน)</p>	<p>- มีสารโปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนเทียบเท่า เคซีน ในปริมาณไม่น้อยกว่า 1.8 กรัม และมีปริมาณสารโปรตีนทั้งหมด ไม่เกิน 4.0 กรัม</p> <p>- หากใช้โปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนไม่เทียบเท่า เคซีน สารโปรตีนนั้น ต้องมีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีน โดยมีอัตราส่วนของสารโปรตีนที่จะนำมาใช้ประโยชน์ได้ (Protein Efficiency Ratio,PER) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 ของเคซีนหรือมีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีน ซึ่งวัดโดยวิธีการอื่นตามความเห็นชอบจาก ออย. แต่ทั้งนี้การใช้สารโปรตีนดังกล่าว ต้องปรับคุณภาพของสารโปรตีนนั้นให้มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนเทียบเท่าเคซีนด้วย</p> <p>การเติมกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย (Essential amino acid) เพื่อปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีน ต้องเป็นกรดอะมิโนแบบ แอลตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก ออย. และเติมในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว</p> <p>สารไขมันไม่น้อยกว่า 3.3 กรัม และไม่เกิน 6.0 กรัม และมีกรดไขมันชนิดไลโนลีนิกไม่น้อยกว่า 300 มิลลิกรัม ในจำนวนสารไขมันทั้งหมดถ้ามีกรดไขมันชนิดที่มีคาร์บอนโมเลกุลเกิน 20 อะตอม ให้มีได้ไม่เกินร้อยละ 1 ของพลังงาน 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี)</p> <p>ไม่น้อยกว่า 75 ไมโครกรัม และไม่เกิน 150 ไมโครกรัม</p> <p>ไม่น้อยกว่า 40 หน่วยสากล และไม่เกิน 80 หน่วยสากล</p> <p>ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม</p> <p>ไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากล และต้องมีวิตามินอีไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากลต่อกรดไลโนลีนิก 1 กรัม</p> <p>ไม่น้อยกว่า 40 ไมโครกรัม</p>	<p>* ต้องส่งผลวิเคราะห์ชนิดและปริมาณสารอาหารตามที่แสดงบนฉลาก</p>

2.อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก/4

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	
<p>(ฉบับที่ 157) พ.ศ.2537 (ฉบับที่ 171) พ.ศ.2539 (ฉบับที่ 287) พ.ศ.2547 และ (ฉบับที่ 308) พ.ศ.2550</p> <p>เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารก และเด็กเล็ก</p> <p>อาหารทารก (ตั้งแต่แรกเกิดจนถึง 12 เดือน) (ต่อ)</p>	วิตามินบี 2 (ไรโบฟลาวิน)	ไม่น้อยกว่า 60 ไมโครกรัม	
	ไนอาซิน (นิโคตินาไมด์หรือกรดนิโคตินิก)	ไม่น้อยกว่า 250 ไมโครกรัม	
	วิตามินบี 6	ไม่น้อยกว่า 35 ไมโครกรัม และไม่น้อยกว่า 15 ไมโครกรัม ต่อโปรตีน 1 กรัม ในกรณีที่มีโปรตีนในสูตรอาหารทารกเกินกว่า 1.8 กรัมต่อ 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี)	
	กรดโฟลิก	ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม	
	กรดแพนโทธีนิก	ไม่น้อยกว่า 300 ไมโครกรัม	
	วิตามินบี 12 (ไซยาโนโคบาลามิน)	ไม่น้อยกว่า 0.15 ไมโครกรัม	
	ไบโอติน	ไม่น้อยกว่า 1.5 ไมโครกรัม	
	โคลีน	ไม่น้อยกว่า 7 มิลลิกรัม	
	วิตามินซี (กรดแอสคอร์บิก)	ไม่น้อยกว่า 8 มิลลิกรัม	
	โซเดียม	ไม่น้อยกว่า 20 มิลลิกรัม และไม่เกิน 60 มิลลิกรัม	
	โพแทสเซียม	ไม่น้อยกว่า 80 มิลลิกรัม และไม่เกิน 200 มิลลิกรัม	
	คลอไรด์	ไม่น้อยกว่า 55 มิลลิกรัม และไม่เกิน 150 มิลลิกรัม	
	แคลเซียม	ไม่น้อยกว่า 50 มิลลิกรัม	อัตราส่วนของแคลเซียมต่อฟอสฟอรัส
	ฟอสฟอรัส	ไม่น้อยกว่า 25 มิลลิกรัม	ต้องไม่น้อยกว่า 1.2 และไม่เกิน 2.0
	แมกนีเซียม	ไม่น้อยกว่า 6 มิลลิกรัม	
	เหล็ก	ไม่น้อยกว่า 0.15 มิลลิกรัม และไม่เกิน 3.0 มิลลิกรัม	
	ไอโอดีน	ไม่น้อยกว่า 5 ไมโครกรัม และไม่เกิน 75 ไมโครกรัม	
	ทองแดง	ไม่น้อยกว่า 60 ไมโครกรัม	
สังกะสี	ไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิกรัม		
แมงกานีส	ไม่น้อยกว่า 5 ไมโครกรัม		
	ในกรณีที่อาหารทารกนั้นมีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิดได้นั้น ให้มีชนิดและปริมาณของสารอาหารตามที่ได้รับความคิดเห็นชอบจาก อย. และให้แสดงวัตถุประสงค์นั้นไว้ในฉลากด้วย		

2.อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก/5

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 157) พ.ศ. 2537 (ฉบับที่ 171) พ.ศ. 2539 (ฉบับที่ 287) พ.ศ. 2547 และ (ฉบับที่ 308) พ.ศ. 2550 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารก และเด็กเล็ก	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค* - Salmonella spp. - Staphylococcus aureus - Bacillus cereus	อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ไม่พบใน 25 กรัม (ชนิดเหลว ไม่พบใน 25 กรัม หรือ มิลลิลิตร) ไม่พบใน 0.1 กรัม (ชนิดเหลว ไม่พบใน 0.1 กรัม หรือ มิลลิลิตร) ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม	*กรณีอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็ก ชนิดผงหรือแห้ง ตรวจ Salmonella spp., Staphylococcus aureus, และ Bacillus cereus *กรณีอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกแล เด็กเล็ก ชนิดเหลว ตรวจเฉพาะ Salmonella spp. และ Staphylococcus aureus
อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก (อายุตั้งแต่ 6 เดือน จนถึง 12 เดือน หรือเด็กตั้งแต่ 1 ปีจนถึง 3 ปี)	ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย คือ พลังงาน มีสารโปรตีน สารไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุต่าง ๆ ในจำนวนที่ให้พลังงาน 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี) ดังต่อไปนี้ สารโปรตีนและกรดอะมิโนทั้งหมด สารไขมันและกรดไลโนลีนิก	มีพลังงานไม่น้อยกว่า 251 กิโลจูล (60 กิโลแคลอรี) และไม่เกิน 356 กิโลจูล (85 กิโล แคลอรี) ในจำนวนหรือในอัตราส่วนผสมเพื่อใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กตามทีระบุในฉลาก จำนวน 100 มิลลิลิตร - มีสารโปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนเทียบเท่า เคซีนในปริมาณ ไม่น้อยกว่า 3.0 กรัม และมีปริมาณสารโปรตีนทั้งหมดไม่เกิน 5.5 กรัม - หากใช้สารโปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนไม่เทียบเท่าเคซีน สารโปรตีนนั้น ต้องมีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนโดยมีอัตราส่วนของสารโปรตีนที่จะนำมาใช้ ประโยชน์ได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 ของเคซีน หรือมีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนซึ่ง วัดโดยวิธีการอื่นตามความเห็นชอบจาก อย. แต่ทั้งนี้การใช้สารโปรตีนดังกล่าวต้องปรับ คุณภาพของสารโปรตีนนั้น ให้มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนเทียบเท่าเคซีนด้วย การเติมกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายเพื่อปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีน ต้องเป็นกรดอะมิโนแบบแอลตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย. และเติมในปริมาณเท่าที่ จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว สารไขมันไม่น้อยกว่า 3.0 กรัม และไม่เกิน 6.0 กรัม และมีกรดไขมันชนิดไลโนลีนิก ไม่น้อยกว่า 300 มิลลิกรัม ในจำนวนสารไขมันทั้งหมดถ้ามีกรดไขมันชนิดที่มีคาร์บอนใน โมเลกุลเกิน 20 อะตอม ให้มีได้ไม่เกินร้อยละ 1 ของพลังงาน 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี)	* ต้องส่งผลวิเคราะห์ชนิดและปริมาณ สารอาหารตามที่แสดงบนฉลาก

2.อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก/6

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 157) พ.ศ. 2537 (ฉบับที่ 171) พ.ศ. 2539 (ฉบับที่ 287) พ.ศ. 2547 และ (ฉบับที่ 308) พ.ศ. 2550 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารก และเด็กเล็ก อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก (อายุตั้งแต่ 6 เดือน จนถึง 12 เดือน หรือเด็กตั้งแต่ 1 ปีจนถึง 3 ปี) (ต่อ)	วิตามินเอ (คำนวณเป็นเรตินอล)	ไม่น้อยกว่า 75 ไมโครกรัม และไม่เกิน 225 ไมโครกรัม	
	วิตามินดี	ไม่น้อยกว่า 40 หน่วยสากล และไม่เกิน 120 หน่วยสากล	
	วิตามินอี (อัลฟาโทโคเฟอรอล)	ไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากลและต้องมีวิตามินอีไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากล ต่อกรดไลโนเลอิก 1 กรัม	
	วิตามินเค 1	ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม	
	วิตามินบี 1 (ไทอะมีน)	ไม่น้อยกว่า 40 ไมโครกรัม	
	วิตามินบี 2 (ไรโบฟลาวิน)	ไม่น้อยกว่า 60 ไมโครกรัม	
	ไนอาซิน (นิโคตินาไมด์หรือกรดนิโคตินิก)	ไม่น้อยกว่า 250 ไมโครกรัม	
	วิตามินบี 6	ไม่น้อยกว่า 45 ไมโครกรัม และไม่น้อยกว่า 15 ไมโครกรัม ต่อโปรตีน 1 กรัม ในกรณีที่มีโปรตีนในสูตรอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กเกินกว่า 3.0 กรัม ต่อ 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี)	
	กรดโฟลิก	ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม	
	กรดแพนโทธีนิก	ไม่น้อยกว่า 300 ไมโครกรัม	
	วิตามินบี 12 (ไซยาโนโคบาลามิน)	ไม่น้อยกว่า 0.15 ไมโครกรัม	
	ไบโอติน	ไม่น้อยกว่า 1.5 ไมโครกรัม	
	วิตามินซี (กรดแอสคอร์บิก)	ไม่น้อยกว่า 8 มิลลิกรัม	
	โซเดียม	ไม่น้อยกว่า 20 มิลลิกรัม และไม่เกิน 85 มิลลิกรัม	
	โพแทสเซียม	ไม่น้อยกว่า 80 มิลลิกรัม	
	คลอไรด์	ไม่น้อยกว่า 55 มิลลิกรัม	
	แคลเซียม	ไม่น้อยกว่า 90 มิลลิกรัม	อัตราส่วนของแคลเซียมต่อฟอสฟอรัส
	ฟอสฟอรัส	ไม่น้อยกว่า 60 มิลลิกรัม	ต้องไม่น้อยกว่า 1.0 และไม่เกิน 2.0
	แมกนีเซียม	ไม่น้อยกว่า 6 มิลลิกรัม	
เหล็ก	ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิกรัม และไม่เกิน 2 มิลลิกรัม		
ไอโอดีน	ไม่น้อยกว่า 5 ไมโครกรัม		
สังกะสี	ไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิกรัม		
ในกรณีที่อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กนั้น มีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิด ได้นั้น ให้มีชนิดและปริมาณของสารอาหารตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย. และให้แสดงวัตถุประสงค์นั้นไว้ในฉลากด้วย			

3. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 158) พ.ศ. 2537 เรื่อง อาหารเสริมสำหรับ ทารกและเด็กเล็ก	กลิ่น รส	ตามลักษณะเฉพาะของอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้น ๆ
	ลักษณะอาหารอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้	<p>- <u>ชนิดแห้งหรือผง</u> ร่วนเป็นผงหรือแห้ง ไม่เกาะเป็นก้อน และเมื่อได้ผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีลักษณะนุ่มเหมาะสำหรับการป้อนด้วยช้อน</p> <p>- <u>ชนิดเหลว</u> เป็นเนื้อเดียวกันหรือมีชิ้นเล็กๆผสมอยู่ด้วย เหมาะสำหรับการป้อนด้วยช้อน</p> <p>- <u>อื่นๆ</u> ตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย.</p>	
	ความชื้น (เฉพาะชนิดแห้งหรือผง)	<p>- <u>ที่ไม่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนรับประทาน</u> ไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก</p> <p>- <u>ที่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนรับประทาน</u> ไม่เกินร้อยละ 8 ของน้ำหนัก</p>	
	ชนิดและปริมาณสารอาหาร*	มีชนิดและปริมาณสารอาหาร ตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย.	* ต้องส่งผลวิเคราะห์ ค่าพลังงาน โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน ชนิดและปริมาณสารอาหารตามที่แสดงบนฉลาก รวมถึงวิตามิน และแร่ธาตุกรณีมีการเติม
	โซเดียม	มีโซเดียมได้ไม่เกิน 200 มิลลิกรัม ในอาหารเสริม 100 กรัม โดยคำนวณจากน้ำหนักอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กในลักษณะพร้อมที่จะบริโภคได้	
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค*	<p>- <i>Salmonella</i> spp. ไม่พบใน 25 กรัม หรือมิลลิลิตร</p> <p>- <i>Staphylococcus aureus</i> ไม่พบใน 0.1 กรัม หรือมิลลิลิตร</p> <p>- <i>Bacillus cereus</i> ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม หรือมิลลิลิตร</p> <p>- <i>Clostridium perfringens</i> ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม หรือมิลลิลิตร</p>	<p>*- กรณีอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก <u>ชนิดผงหรือแห้ง</u> ตรวจ <i>Salmonella</i> spp., <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Bacillus cereus</i>, และ <i>Clostridium perfringens</i></p> <p>*- กรณีอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก <u>ชนิดเหลว</u> ตรวจเฉพาะ <i>Salmonella</i> spp. และ <i>Staphylococcus aureus</i></p>
	อี.โคไล (<i>Escherichia coli</i>)	ไม่พบในอาหารเสริม 0.1 กรัม หรือ 0.1 มิลลิลิตร	

3. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 158) พ.ศ. 2537 เรื่อง อาหารเสริมสำหรับ ทารกและเด็กเล็ก (ต่อ)	แบคทีเรียทั้งหมด	<ul style="list-style-type: none"> - สำหรับกรรมวิธีสเตอริไลส์ ไม่พบในอาหารเสริม 0.1 มิลลิลิตร - สำหรับกรรมวิธี ยู เอช ที ไม่พบในอาหารเสริม 0.1 มิลลิลิตร - สำหรับชนิดแห้งที่ไม่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนทาน ไม่เกิน 50,000 ในอาหารเสริม 1 กรัม - ที่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนทาน ไม่เกิน 100,000 ในอาหารเสริม 1 กรัม - กรณีใช้กรรมวิธีอื่น ตรวจพบตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย 	
	ดื้อออกซิควาสิโนล เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่มี ฉัณูพิษเป็นส่วนประกอบ	- ดื้อออกซิควาสิโนล ไม่เกิน 200 ไมโครกรัม/กิโลกรัม สำหรับอาหาร เสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กที่มีฉัณูพิษเป็นส่วนประกอบ	ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม 1. ฮอร์โมนหรือสารปฏิชีวนะ (คลอแรมเฟนิคอล และสารกลุ่ม ซัลโฟนาไมด์)
	ลักษณะอื่นๆ	<ul style="list-style-type: none"> - ไม่มีฮอร์โมน หรือสารปฏิชีวนะ - ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ หรือสารเป็นพิษอื่น ในปริมาณที่อาจเป็น อันตรายต่อสุขภาพ - ไม่แต่งกลิ่นรส ทั้งนี้เว้นแต่จะได้รับความ เห็นชอบจาก อย. 	2. สารปนเปื้อนซึ่งกำหนดในวัตถุติดตามประกาศกระทรวง สาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มี สารปนเปื้อน ได้แก่ แคดเมียม ตะกั่ว ดีบุก ปรอท แอฟลาทอกซิน ฟูโมนิซิน บี 1 และบี 2 โอคราทอกซินเอ เป็นต้น 3. สารพิษตกค้าง ซึ่งกำหนดในวัตถุติดตามประกาศกระทรวง สาธารณสุข (ฉบับที่ 387) พ.ศ. 2561 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษ ตกค้าง และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม

4. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 121) พ.ศ. 2532 เรื่อง อาหารสำหรับ ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก และ ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2554	ลักษณะทางกายภาพ (สี, กลิ่น, รส)	มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของอาหารนั้น	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้นๆ
	ความชื้น (เฉพาะชนิดแห้ง)	ไม่เกินร้อยละ 8 ของน้ำหนัก	
	ลักษณะทั่วไป	ไม่มีสารปฏิชีวนะ ไม่มีฮอร์โมน ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่น ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ	สารปฏิชีวนะที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์มีการตรวจ เช่น Penicillin, Tetracycline, Macrolide และ Aminoglycoside
	ยีสต์และเชื้อรา*	(1) น้อยกว่า 1 ในอาหาร 1 มิลลิลิตร (กรณีเป็นชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที) (2) น้อยกว่า 10 ในอาหาร 1 กรัม (กรณีเป็นชนิดเข้มข้น และกึ่งแข็งกึ่งเหลวที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที) (3) น้อยกว่า 100 ในอาหาร 1 กรัม (กรณีเป็นชนิดเหลว /เข้มข้น/แห้ง และกึ่งแข็งกึ่งเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการผลิตอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที)	* การตรวจวิเคราะห์ยีสต์และเชื้อราให้ใช้วิธี Bacteriological Analytical Manual (BAM) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่าอาหารตามประกาศฉบับนี้ ไม่รวมถึง เครื่องดื่มที่มีการใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค Salmonella spp.	ไม่พบใน 25 กรัม	
	Staphylococcus aureus	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม	
	ชนิดและปริมาณสีสังเคราะห์ วัตถุกันเสีย วัตถุให้ความหวาน (ถ้ามีการใช้)	- ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร - ปริมาณที่ตรวจพบในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณที่มีในสูตร	การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกัน ตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีการรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด ไม่เกินหนึ่ง

4. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<p>(ฉบับที่ 121) พ.ศ. 2532</p> <p>เรื่อง</p> <p>อาหารสำหรับ</p> <p>ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก</p> <p>และ ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2554</p> <p><u>(1) อาหารที่ผู้</u></p> <p><u>ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้</u></p> <p><u>กินแทนอาหารที่ใช้กิน</u></p> <p><u>ตามปกติใน 1 มื้อ หรือ</u></p> <p><u>มากกว่า 1 มื้อ หรือแทน</u></p> <p><u>อาหารทั้งวัน</u></p>	<p>เมื่ออยู่ในสภาพพร้อมบริโภค ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย</p> <p>พลังงาน</p> <p>โปรตีนเทียบเท่าเคซีน</p>	<p>- ตั้งแต่ 200-400 กิโลแคลอรี (836-1672 กิโลจูล) ต่อการรับประทาน 1 มื้อ</p> <p>- มีพลังงานที่ได้จากสารโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 และไม่เกินร้อยละ 50 ของพลังงานทั้งหมด</p> <p>- มีพลังงานที่ได้จากสารไขมันไม่เกินร้อยละ 30 ของพลังงานทั้งหมด และต้องมาจากกรดไลโนลิกในรูปของกลีเซอไรด์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 3 ของพลังงานทั้งหมด</p> <p>- โปรตีนที่มีอยู่จะต้องมีคุณค่าทางโภชนาการเทียบเท่าเคซีน*</p> <p>- ในกรณีที่จะใช้สารโปรตีนอื่นที่มีคุณค่าทางโภชนาการไม่เทียบเท่ากับเคซีน สารโปรตีนที่ใช้นั้นต้องมีอัตราส่วนของโปรตีนที่จะนำไปใช้ประโยชน์ได้ (Protein Efficiency Ratio, PER) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 ของเคซีน และจะต้องปรับคุณภาพของโปรตีนดังกล่าวให้มีคุณค่าเทียบเท่าเคซีน</p>	<p>- กรณีใช้สารโปรตีนอื่นที่ไม่ใช่เคซีน เช่น ถั่ว สามารถใช้วิธีการประเมินคุณภาพโปรตีนด้วยวิธี Protein Digestibility Corrected Amino Acid Score (PDCAAS) อ้างอิงตามหลักการคำนวณของ FAO/WHO (2017) โดยคำนวณบนพื้นฐานของปริมาณโปรตีน และองค์ประกอบของกรดอะมิโนที่เป็นแหล่งโปรตีนทั้งหมดในผลิตภัณฑ์</p> <p>- กรณีไม่มีข้อมูลผลวิเคราะห์กรดอะมิโนในวัตถุดิบที่ใช้เป็นแหล่งของโปรตีนแต่ละแหล่ง แต่มีค่า True digestibility ของแต่ละแหล่งโปรตีน สามารถใช้การประเมินคุณภาพโปรตีนด้วยวิธี PDCAAS จากรายงานผลการตรวจวิเคราะห์กรดอะมิโนของผลิตภัณฑ์สุดท้าย และเลือกใช้ค่า True digestibility จากแหล่งของโปรตีนที่ใช้เป็นวัตถุดิบที่มีคุณภาพโปรตีนต่ำที่สุดเพียงแหล่งเดียว (Worst case scenario) ในการคำนวณได้</p> <p>ทั้งนี้ ค่า PDCAAS ต้องไม่น้อยกว่า 100 หรือ 1.0 (อ้างอิงรายงานการประชุมคณะอนุกรรมการโภชนาการและการกล่าวอ้างทางโภชนาการและสุขภาพครั้งที่ 11-6/2563 วันพฤหัสบดีที่ 16 กรกฎาคม 2563)</p>

4. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก/3

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<p>(ฉบับที่ 121) พ.ศ. 2532 เรื่อง อาหารสำหรับ ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก และ ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2554</p> <p><u>(1) อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการ ควบคุมน้ำหนักใช้กินแทน อาหารที่ใช้กินตามปกติใน 1 มื้อ หรือ มากกว่า 1 มื้อ หรือแทนอาหารทั้งวัน (ต่อ)</u></p>	<p>กรดอะมิโนจำเป็น (ถ้ามี)</p>	<p>การเติมกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย (Essential amino acid) เพื่อปรับปรุงคุณภาพของโปรตีน อาจทำได้ในปริมาณเท่าที่จำเป็นตาม วัตถุประสงค์ดังกล่าวและต้องเป็นกรดอะมิโนแบบแอล ทั้งนี้จะต้องได้รับความเห็นชอบจาก อย.</p> <p>มีสารคาร์โบไฮเดรตซึ่งอยู่ในรูปของน้ำตาลและ/หรือน้ำตาล แอลกอฮอล์ (Sugar alcohol) ไม่เกินร้อยละ 30 ของน้ำหนัก <u>ยกเว้น</u> อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักชนิดเหลว</p>	

4. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก/4

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<p>(ฉบับที่ 121) พ.ศ. 2532</p> <p>เรื่อง</p> <p>อาหารสำหรับ</p> <p>ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก</p> <p>และ ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2554</p> <p>(1) อาหารที่ผู้</p> <p>ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้</p> <p>กินแทนอาหารที่ใช้กิน</p> <p>ตามปกติใน 1 มื้อ หรือ</p> <p>มากกว่า 1 มื้อ หรือแทน</p> <p>อาหารทั้งวัน</p> <p>(ต่อ)</p>	มีวิตามินและเกลือแร่ชนิดต่าง ๆ ต่อ 1,000 กิโลแคลอรี (4,180 กิโลจูล) ในปริมาณดังต่อไปนี้		
	วิตามินเอ	ไม่น้อยกว่า 5,000 หน่วยสากล หรือเบตา-แคโรทีน (β -carotene) ในปริมาณที่เทียบเท่า	
	วิตามินอี (อัลฟา-โทโคเฟอรอล)	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยสากล	
	วิตามินซี (กรดแอสคอร์บิก)	ไม่น้อยกว่า 60 มิลลิกรัม	
	วิตามินบี 1 (ไทอะมีน)	ไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิกรัม	
	วิตามินบี 2 (ไรโบฟลาวิน)	ไม่น้อยกว่า 1.7 มิลลิกรัม	
	ไนอะซิน	ไม่น้อยกว่า 20 มิลลิกรัม	
	วิตามินบี 6	ไม่น้อยกว่า 2 มิลลิกรัม	
	วิตามินบี 12 (ไซยาโนโคบาลามิน)	ไม่น้อยกว่า 6 ไมโครกรัม	
	กรดโฟลิก	ไม่น้อยกว่า 0.4 มิลลิกรัม	
	ไบโอติน	ไม่น้อยกว่า 0.3 ไมโครกรัม	
	กรดแพนโทธีนิก	ไม่น้อยกว่า 10 มิลลิกรัม	
	แคลเซียม	ไม่น้อยกว่า 1 กรัม	
	ฟอสฟอรัส	ไม่น้อยกว่า 1 กรัม	
	เหล็ก	ไม่น้อยกว่า 18 มิลลิกรัม	
	ไอโอดีน	ไม่น้อยกว่า 150 ไมโครกรัม	
	แมกนีเซียม	ไม่น้อยกว่า 400 มิลลิกรัม	
	ทองแดง	ไม่น้อยกว่า 2 มิลลิกรัม	
	สังกะสี	ไม่น้อยกว่า 15 มิลลิกรัม	
	โพแทสเซียม	ไม่น้อยกว่า 1.2 กรัม	
แมงกานีส	ไม่น้อยกว่า 2 มิลลิกรัม		
โซเดียม	ไม่น้อยกว่า 1 กรัม		

4. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก/5

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<p>(ฉบับที่ 121) พ.ศ. 2532 เรื่อง อาหารสำหรับ ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก และ ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2554</p> <p>(2) <u>อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้กินแทนอาหารบางส่วนได้แก่</u></p>			
<p>(ก) <u>อาหารที่ถูกลดพลังงาน</u></p>	<p>พลังงาน</p> <p>คุณลักษณะอื่นๆ</p>	<p>มีพลังงานไม่เกินร้อยละ 66 2/3 ของอาหารนั้น ก่อนถูกลดพลังงาน</p> <p>มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนตามลักษณะของอาหารนั้น</p> <p>มีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่น ตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย.</p>	
<p>(ข) <u>อาหารที่ให้พลังงานต่ำ</u></p>	<p>พลังงาน</p> <p>คุณลักษณะอื่นๆ</p>	<p>มีพลังงานไม่เกิน 40 กิโลแคลอรี (167.2 กิโลจูล) ต่อส่วนที่กำหนดให้รับประทาน (Specified serving)</p> <p>มีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่น ตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย.</p>	
<p>(3) <u>วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่</u> <u>ให้รสหวานจัด และวัตถุที่ได้จากการ</u> <u>ผสมระหว่างวัตถุให้ความหวานแทน</u> <u>น้ำตาลที่ให้รสหวานจัดกับวัตถุอื่นซึ่งเมื่อ</u> <u>รวมรสหวานเข้าด้วยกันแล้วมากกว่า</u> <u>น้ำตาลทรายในปริมาณเท่ากัน</u></p>	<p>วิเคราะห์ตามที่ได้รับความเห็นชอบ จาก อย.*</p>	<p>มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย.</p>	<p>* ต้องมีหนังสืออนุมัติคุณภาพหรือมาตรฐาน ของผลิตภัณฑ์จาก อย. แนบมาด้วย - เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะการใช้เป็น tabletop sweetener</p>

5. วัตถุเจือปนอาหาร/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<p>(ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547 (363) พ.ศ.2556 (372) พ.ศ.2558 (381) พ.ศ.2559 (418) พ.ศ.2563</p> <p>เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร เฉพาะ (วัตถุเจือปนอาหาร ชนิดเดี่ยว)</p>	<p>- Specification ตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives หรือ</p> <p>- Specification ตามที่กำหนดไว้ใน ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและ ยา เรื่อง วัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยว หรือ อย่างน้อยควรมีการวิเคราะห์</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เอกลักษณ์ 2. ปริมาณ 3. กากหลังเผา 4. ความชื้น 5. โลหะหนัก 	<p><u>วัตถุเจือปนอาหารต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ตามเงื่อนไขใดเงื่อนไขหนึ่งดังนี้</u></p> <p>(1) ตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives</p> <p>(2) ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบของ คณะกรรมการอาหาร</p> <p>(3) ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและ วินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับอาหาร</p>	<p>ตามประกาศฯ ฉบับที่ 281 ข้อ 5 วัตถุเจือปน อาหารต้องมีวิธีการตรวจวิเคราะห์ ตามที่กำหนด ไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additive ถ้าแตกต่างต้องเป็นไปตาม ประกาศสำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยา เรื่องหลักเกณฑ์ การใช้วิธีการตรวจวิเคราะห์ที่แตกต่างไปจาก ข้อกำหนดใน Codex ลงวันที่ 3 พฤศจิกายน 2547</p>

5. วัตถุเจือปนอาหาร/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<p>(ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547 (363) พ.ศ.2556 (372) พ.ศ.2558 (381) พ.ศ.2559 (418) พ.ศ.2563</p> <p>เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร</p> <p>เฉพาะ (วัตถุเจือปนอาหาร ลักษณะผสม)</p>	<p>ตะกั่ว อาร์เซนิก</p> <hr/> <p>กรณีมีการผสมด้วยวัตถุอื่นที่ไม่ใช่วัตถุเจือปนอาหารและไม่ใช้น้ำมันและไขมัน ต้องตรวจวิเคราะห์และมีคุณภาพหรือมาตรฐานด้านเชื้อจุลินทรีย์ดังต่อไปนี้ด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salmonella spp. - Clostridium perfringen - Escherichia coli - Staphylococcus aureus 	<p>วัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสมต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ตะกั่ว ไม่เกิน 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม - อาร์เซนิก (คำนวณเป็น As) ไม่เกิน 3 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - ไม่พบใน 25 กรัม - ไม่พบใน 0.01 กรัม - น้อยกว่า 3 ต่อ กรัม โดยวิธีเอ็มพีเอ็น - น้อยกว่า 100 ต่อกรัม 	<p>1. เพิ่มเติมตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม ลงวันที่ 3 พฤศจิกายน พ.ศ.2547</p> <p>2. ต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียวที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives หรือ ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศ กำหนด หรือ ตามที่ได้รับความเห็นชอบจาก คณะอนุกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับอาหาร และ หากมีการผสมด้วยวัตถุอื่นที่ไม่ใช่วัตถุเจือปนอาหารวัตถุนั้น ต้องไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ</p>
<p>(ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547 (363) พ.ศ.2556 (372) พ.ศ.2558 (381) พ.ศ.2559 (418) พ.ศ.2563</p> <p>เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร</p> <p>เฉพาะ วัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้ รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร</p>	<p>ตรวจวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานของภาชนะบรรจุ</p>	<p>ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง ภาชนะบรรจุ และภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน* ดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) ไม่มีโลหะหนักหรือสารเป็นพิษอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ (2) มีการเคลือบหรือป้องกันมิให้สิ่งพิมพ์ออกมาปนเปื้อนกับอาหาร (3) แข็งแรง ไม่เปื่อยยุ่ยและฉีกขาดได้ง่าย 	<p>*เพิ่มเติมตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร ลงวันที่ 17 มิถุนายน พ.ศ. 2548</p>

6. เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ	
<p>(ฉบับที่ 409) พ.ศ. 2562</p> <p>เรื่อง เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร</p> <p>(เอนไซม์ปรุงแต่ง (enzyme preparation))</p>	เอนไซม์แอกทิวิตี (Activity)	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 ของแอกทิวิตีของเอนไซม์ตามที่แจ้งไว้ในเอกสารประกอบการขึ้นทะเบียนตำรับ	<p>1. วิธีการตรวจวิเคราะห์ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข 5 ของ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 409) พ.ศ. 2562</p> <p>2. รายละเอียดเพิ่มเติมตามที่กำหนดในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ว่าด้วยเรื่อง เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร</p>	
	จุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม (กรณีที่เป็นเอนไซม์ซึ่งได้จากจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม)	ตรวจไม่พบจุลินทรีย์ดัดแปรพันธุกรรม ใน 1 กรัม		
	โคลิฟอร์ม (Coliforms)	ไม่เกิน 30 ต่อกรัมโดยวิธี เอ็ม พี เอ็น		
	อี. โคไล (<i>Escherichia coli</i>)	ไม่พบ ใน 25 กรัม		
	ซัลโมเนลลา (<i>Salmonella spp</i>)	ไม่พบใน 25 กรัม		
	ตะกั่ว	ไม่เกิน 5 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม		
	สารปฏิชีวนะ (Antibacterial Activity)	ตรวจไม่พบ		
	สารพิษจากเชื้อรา (สำหรับเอนไซม์ที่จาก <i>แอสเพอร์จิลลัส ไนเจอร์ (Aspergillus niger)</i> และ <i>แอสเพอร์จิลลัส เมลลีอัส (Aspergillus melleus)</i>)	ตรวจไม่พบสารพิษจากเชื้อราในปริมาณที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ	รายการที่ต้องวิเคราะห์เพิ่มเติมตามที่กำหนดในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง เพิ่มเติมคุณภาพมาตรฐานของเอนไซม์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร ลงวันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2563	

7. ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<p>(ฉบับที่ 412) พ.ศ. 2562</p> <p>เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร</p> <p>เฉพาะ</p> <p><u>(ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อ ที่มีสารสำคัญชนิดเดียวไม่ผสมสารอื่น)</u></p>	<p>วิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานของสารสำคัญ</p>	<p>สารที่ใช้เป็นผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร หรือ สารที่ใช้เป็นสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ (active ingredient) ในผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ต้องไม่เป็นอันตรายหรือก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน เงื่อนไขใดเงื่อนไขหนึ่งดังต่อไปนี้</p> <p>(ก) ตามที่กำหนดไว้ใน Combined Compendium of Food Additive Specifications, FAO JECFA Monographs ฉบับล่าสุด</p> <p>(ข) ตามที่กำหนดไว้ใน Food Chemical Codex Monograph ฉบับล่าสุด</p> <p>(ค) ตามที่กำหนดไว้ใน The Code of Federal Regulations Title 21 ประเทศสหรัฐอเมริกา ฉบับล่าสุด</p> <p>(ง) ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา พิจารณานุญาตตามคำแนะนำของคณะกรรมการอาหาร ตามเงื่อนไขของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร</p>	<p>รายละเอียดเพิ่มเติมตามที่กำหนดในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร</p>

7. ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ	
(ฉบับที่ 412) พ.ศ. 2562 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่า เชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร เฉพาะ (ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อ ที่ มีสารสำคัญผสมกัน หรือสารสำคัญผสม กับสารอื่น)	สารหนู	ไม่เกิน 3 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม		
	ตะกั่ว	ไม่เกิน 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม		
	ความเป็นกรด-ด่าง	6.0 - 10.5	6.0 - 8.0	กรณีสูตรมีสารลดแรงตึงผิวจากกรดไขมัน (เมื่อเจือจางด้วยน้ำกลั่น 30 เท่า)
				กรณีสูตรมีสารลดแรงตึงผิวอื่นที่ไม่ได้จากกรดไขมัน (เมื่อเจือจางด้วยน้ำกลั่น 150 เท่า)
	เมทานอล	ไม่เกิน 1 ไมโครลิตรต่อกรัม (ในรูปของเหลว)	ทดสอบโดยเติมไอโซโพรพิล แอลกอฮอล์ (Isopropyl alcohol) 10 กรัม ลงในตัวอย่าง 100 กรัมหรือวิธีอื่นที่เทียบเท่า	
	เอนไซม์ (enzymes) หรือสารที่มีคุณสมบัติฟอก (bleaching action)	ไม่มีส่วนประกอบของเอนไซม์ (enzymes) หรือสารที่มีคุณสมบัติฟอก (bleaching action)	กรณีกรรมวิธีผลิตมีการใช้เอนไซม์หรือสารที่มีคุณสมบัติฟอกเป็นสารช่วยในกระบวนการผลิต	
	การย่อยสลายทางชีวภาพ(biodegradability) ของสารลดแรงตึงผิว	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 ภายในเวลา 19 วัน	(กรณีสูตรมีสารลดแรงตึงผิวที่เป็นประจุลบ (anionic surfactant))	
ความเข้มข้นของสารลดแรงตึงผิวในสภาพพร้อมใช้ (กรณีไม่สามารถคำนวณจากสูตรส่วนประกอบและวิธีเตรียมสารละลาย)	ไม่เกินร้อยละ 0.5	กรณีสูตรมีสารลดแรงตึงผิวจากกรดไขมัน		
	ไม่เกินร้อยละ 0.1	กรณีสูตรมีสารลดแรงตึงผิวที่ไม่ได้จากกรดไขมัน		

8. เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<p>(ฉบับที่ 425) พ.ศ. 2564 และ (437) พ.ศ. 2565</p> <p>เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์ อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจาก เมล็ดกัญชง เฉพาะ (เมล็ดกัญชง)</p>	ความชื้น	ไม่เกินร้อยละ 10 โดยน้ำหนัก	<p>1. วิธีการตรวจวิเคราะห์ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข 1 ของ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 425) พ.ศ. 2564</p> <p>2. รายละเอียดเพิ่มเติมตามที่กำหนดในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ว่าด้วยเรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง</p> <p>3. ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม</p> <p>3.1 สารพิษตกค้าง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 387) พ.ศ. 2561 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม</p> <p>3.2 สารปนเปื้อน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ได้แก่ ดิบุกปรอท สารหนูทั้งหมด แอฟลาทอกซินทั้งหมด</p>
	แคดเมียม	ไม่เกิน 0.3 มิลลิกรัมต่อเมล็ดกัญชง 1 กิโลกรัมน้ำหนักแห้ง	
	ตะกั่ว	ไม่เกิน 10 มิลลิกรัมต่อเมล็ดกัญชง 1 กิโลกรัมน้ำหนักแห้ง	
	สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (total Tetrahydrocannabinols, total THC)	ไม่เกิน 5 มิลลิกรัมต่อเมล็ดกัญชง 1 กิโลกรัมน้ำหนักแห้ง	

8. เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โพรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ	
<p>(ฉบับที่ 425) พ.ศ. 2564 และ (437) พ.ศ. 2565</p> <p>เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โพรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง</p> <p>เฉพาะ <u>น้ำมันจากเมล็ดกัญชง</u></p>	ลักษณะ	-สี เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันจากเมล็ดกัญชง กลิ่นและรส ตามคุณลักษณะเฉพาะของน้ำมันจากเมล็ดกัญชง โดยไม่มีสิ่งแปลกปลอมและไม่มีกลิ่นหืน	<p>1. วิธีการตรวจวิเคราะห์ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข 1 ของ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 425) พ.ศ. 2564</p> <p>2. รายละเอียดเพิ่มเติมตามที่กำหนดในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ว่าด้วยเรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โพรตีนจากเมล็ด กัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ด กัญชง</p> <p>3. ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม สารปนเปื้อน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ได้แก่ แคดเมียม ตะกั่ว ดีบุก ปรอท สารหนูทั้งหมด แอฟลาทอกซิน ทั้งหมด</p>	
	ค่าสะaponifiเคชัน (Saponification value)	184-205 มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมัน 1 กรัม		
	ค่าไอโอดีน (Iodine value) แบบวิจส์ (Wijs)	153-167		
	สารที่สะaponifiไม่ได้ (Unsaponifiable matter)	ไม่เกิน 15 กรัมต่อน้ำมัน 1 กิโลกรัม		
	ค่าของกรด (Acid value)	ไม่เกิน 4.0 มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมัน 1 กรัม		
	ค่าเปอร์ออกไซด์ (Peroxide value)	ไม่เกิน 15 มิลลิสมมูลย์ ต่อน้ำมัน 1 กิโลกรัม		
	น้ำและสิ่งที่ระเหยได้ (water and volatile matter)	ไม่เกินร้อยละ 0.2 ของน้ำหนัก ที่อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส		
	ปริมาณสบู่ (Soap content)	ไม่เกินร้อยละ 0.005 ของน้ำหนัก		
	สิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (Insoluble impurities)	ไม่เกินร้อยละ 0.05 ของน้ำหนัก		
		ไม่พบน้ำมันแร่ (Mineral oil)		
เหล็ก	ไม่เกิน 5.0 มิลลิกรัมต่อน้ำมัน 1 กิโลกรัม			
ทองแดง	ไม่เกิน 0.4 มิลลิกรัมต่อน้ำมัน 1 กิโลกรัม			
สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (total Tetrahydrocannabinols, total THC)	ไม่เกิน 1 มิลลิกรัมต่อน้ำมัน 1 กิโลกรัม			

8. เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง/3

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<p>(ฉบับที่ 425) พ.ศ. 2564 และ (437) พ.ศ. 2565</p> <p>เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง</p> <p>เฉพาะ (สำหรับโปรตีนจากเมล็ดกัญชง)</p>	ลักษณะ	-สี เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของโปรตีนจากเมล็ดกัญชง -กลิ่นและรส ตามคุณลักษณะเฉพาะของโปรตีนจากเมล็ดกัญชงนั้นๆ โดยไม่มีสิ่งแปลกปลอม	1. วิธีการตรวจวิเคราะห์ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข 1 ของ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 425) พ.ศ. 2564
	ความชื้น	ไม่เกินร้อยละ 10	2. รายละเอียดเพิ่มเติมตามที่กำหนดในประกาศ
	ปริมาณโปรตีน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ยา ว่าด้วยเรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง
	1) โปรตีนจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากกากเมล็ดกัญชง 2) โปรตีนเข้มข้นจากเมล็ดกัญชง 3) โปรตีนสกัดจากเมล็ดกัญชง	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 65 มากกว่าร้อยละ 90	3. ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม สารปนเปื้อน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ได้แก่ ตะกั่ว ดีบุกปรอท สารหนูทั้งหมด แอฟลาทอกซินทั้งหมด
	สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (total Tetrahydrocannabinols, total THC)	ไม่เกิน 2 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับโปรตีนที่ได้จากเมล็ดกัญชง หรือกากของเมล็ดกัญชง (Hemp protein meal) ไม่เกิน 0.15 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับโปรตีนเข้มข้นจากเมล็ดกัญชง (Hemp protein concentrate) และโปรตีนสกัดจากเมล็ดกัญชง (Hemp protein isolate)	
	ไม่มีจุลินทรีย์ก่อโรค		

8. เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โพรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง/4

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<p>(ฉบับที่ 425) พ.ศ. 2564 และ (437) พ.ศ. 2565</p> <p>เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โพรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง</p> <p>เฉพาะ (สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง)</p>	<p>สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (total Tetrahydrocannabinols, total THC)</p> <p>ชนิดและปริมาณสี วัตถุกันเสีย วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (ถ้ามีการใช้)</p> <p>กรดไขมันกลุ่มโอเมก้า 6 ได้แก่ กรดไลโนเลอิก และกรดไขมันกลุ่มโอเมก้า 3 ได้แก่ กรดแอลฟา-ไลโนเลนิก</p>	<p>- ไม่เกิน 5.0 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม <u>สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร จากน้ำมันจากเมล็ดกัญชง</u></p> <p>- ไม่เกิน 2.0 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม <u>สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร จากโปรตีนจากเมล็ดกัญชง หรือจากกากเมล็ดกัญชง</u></p> <p>- ไม่เกิน 1.0 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม <u>สำหรับน้ำมันจากเมล็ดกัญชง สำหรับบริโภคโดยตรง</u></p> <p>- ไม่เกิน 0.15 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม <u>อาหารอื่นๆ นอกเหนือจากข้างต้น ที่ระบุไว้ในบัญชีหมายเลข 2 ท้ายประกาศฯ</u></p> <p>- ตามหมวดอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร</p> <p>- ปริมาณในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณในสูตร</p> <p>- สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีเมล็ดกัญชงหรือน้ำมันจากเมล็ดกัญชงเป็นส่วนประกอบ</p>	<p>1. วิธีการตรวจวิเคราะห์ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข 1 ของ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 425) พ.ศ. 2564</p> <p>2. รายละเอียดเพิ่มเติมตามที่กำหนดในประกาศ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ยา ว่าด้วยเรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง</p> <p>การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไปจะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด ไม่เกินหนึ่ง</p> <p>ต้องวิเคราะห์ทั้งผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและเมล็ดกัญชงหรือน้ำมันจากเมล็ดกัญชงที่ใช้เป็นวัตถุดิบเพื่อใช้เป็นข้อมูลสำหรับการแสดงฉลากอาหารตามประกาศฯ ฉบับที่ 425 ข้อ 19 (9)</p>

8. เมล็ดถั่วเขียว น้ำมันจากเมล็ดถั่วเขียว โปรตีนจากเมล็ดถั่วเขียว และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดถั่วเขียว น้ำมันจากเมล็ดถั่วเขียว หรือโปรตีนจากเมล็ดถั่วเขียว/5

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<p>(ฉบับที่ 425) พ.ศ. 2564 และ (437) พ.ศ. 2565</p> <p>เรื่อง เมล็ดถั่วเขียว น้ำมันจากเมล็ดถั่วเขียว โปรตีนจากเมล็ดถั่วเขียว และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดถั่วเขียว น้ำมันจากเมล็ดถั่วเขียว หรือโปรตีนจากเมล็ดถั่วเขียว</p> <p>เฉพาะ (สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดถั่วเขียว น้ำมันจากเมล็ดถั่วเขียว หรือโปรตีนจากเมล็ดถั่วเขียว) (ต่อ)</p>	<p>จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค*</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Clostridium</i> spp. - <i>Salmonella</i> spp. - อี.โคไล (<i>Escherichia coli</i>) 	<p>ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p> <p>ตรวจไม่พบ ในอาหาร 0.1 กรัม</p> <p>ตรวจไม่พบ ในอาหาร 0.1 กรัม</p> <p>ตรวจไม่พบ ในอาหาร 25 กรัม</p> <p>ตรวจพบน้อยกว่า 3 ในอาหาร 1 กรัม โดยวิธีเอ็มพีเอ็น</p>	<p>1. วิธีการตรวจวิเคราะห์ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 425) พ.ศ. 2564</p> <p>2. ข้อกำหนดปริมาณปนเปื้อนสูงสุดในอาหารแต่ละชนิด ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข 2 ของ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 425) พ.ศ. 2564</p> <p>3. รายละเอียดเพิ่มเติมตามที่กำหนดในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ว่าด้วยเรื่อง เมล็ดถั่วเขียว น้ำมันจากเมล็ดถั่วเขียว โปรตีนจากเมล็ดถั่วเขียว และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดถั่วเขียว น้ำมันจากเมล็ดถั่วเขียว หรือโปรตีนจากเมล็ดถั่วเขียว</p> <p>4. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีวัตถุประสงค์เพื่อให้วิตามินหรือแร่ธาตุ ต้องมีปริมาณวิตามินหรือแร่ธาตุไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 และไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดในบัญชีสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุ ตั้งแต่หกปี ขึ้นไป (Thai RDI) ทั้งนี้ วิตามินหรือแร่ธาตุที่ยังไม่ได้กำหนดไว้ ให้เป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด</p> <p>โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร</p> <p>* ข้อกำหนดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้พิจารณาเพิ่มเติมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค</p>
	<p>แคดเมียม (Cadmium)</p>	<p>ไม่เกิน 0.3 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม</p> <p>สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p>	
	<p>ตะกั่ว (Lead)</p>	<p>ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม</p> <p>สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p>	
	<p>ปรอททั้งหมด (Mercury)</p>	<p>ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม</p> <p>สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p>	
	<p>สารหนูทั้งหมด (Total arsenic)</p>	<p>ไม่เกิน 2 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม</p> <p>สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p>	
	<p>จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค*</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Salmonella</i> spp. - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Bacillus cereus</i> - <i>Clostridium perfringens</i> 	<p>ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า</p> <p>ตรวจไม่พบ ต่ออาหาร 25 กรัม</p> <p>ไม่เกิน 10 ในอาหาร 1 กรัม</p> <p>ไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม ยกเว้น อาหารที่มีเครื่องเทศหรือธัญพืชหรือถั่วเป็นส่วนประกอบ ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม</p> <p>ไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม ยกเว้น อาหารที่มีเครื่องเทศหรือธัญพืชหรือถั่วเป็นส่วนประกอบ ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม</p>	

8. เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง/6

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<p>(ฉบับที่ 425) พ.ศ. 2564 และ (437) พ.ศ. 2565</p> <p>เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง</p> <p>เฉพาะ (สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง) (ต่อ)</p>	<p>จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค*</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salmonella spp. - Staphylococcus aureus - Bacillus cereus - Clostridium perfringens 	<p><u>ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ทั้งชนิดหวานและไม่หวาน) ที่มีปริมาณน้ำอิสระในอาหาร (aw) ≥ 0.85</u></p> <p>ตรวจไม่พบ ในอาหาร 25 กรัม ไม่เกิน 10 ในอาหาร 1 กรัม ไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม ไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม</p>	
	<p>จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค*</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salmonella spp. - Staphylococcus aureus - Bacillus cereus - Clostridium perfringens 	<p><u>ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ทั้งชนิดหวานและไม่หวาน) ที่มีปริมาณน้ำอิสระในอาหาร (aw) < 0.85 และขนมขบเคี้ยว</u></p> <p>ตรวจไม่พบ ต่ออาหาร 25 กรัม ไม่เกิน 10 ในอาหาร 1 กรัม ไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม ยกเว้น อาหารที่มีเครื่องเทศหรือธัญพืชหรือถั่วเป็นส่วนประกอบ ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม ไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม ยกเว้น อาหารที่มีเครื่องเทศหรือธัญพืชหรือถั่วเป็นส่วนประกอบ ไม่เกิน 1,000 ใน 1 กรัม</p>	
	<p>จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค*</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salmonella spp. - Staphylococcus aureus - Bacillus cereus - Clostridium perfringens - Listeria monocytogenes 	<p><u>เครื่องดื่มจากธัญชาติ (พร้อมบริโภคนิตเหลวที่มี pH≥ 4.3 เฉพาะที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์หรือกรรมวิธีอื่นที่เทียบเท่า)</u></p> <p>ตรวจไม่พบ ในอาหาร 25 มิลลิลิตร ไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 มิลลิลิตร ไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 มิลลิลิตร ไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 มิลลิลิตร ตรวจไม่พบ ในอาหาร 25 มิลลิลิตร</p>	

8. เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง/7

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<p>(ฉบับที่ 425) พ.ศ. 2564 และ (437) พ.ศ. 2565</p> <p>เรื่อง เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง</p> <p>เฉพาะ (สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง) (ต่อ)</p>	<p>จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค*</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Salmonella</i> spp. - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Bacillus cereus</i> - <i>Clostridium perfringens</i> - <i>Listeria monocytogenes</i> 	<p><u>เครื่องดื่มจากธัญชาติ (ชนิดเข้มข้นหรือชนิดแห้ง)</u></p> <p>ตรวจไม่พบ ในอาหาร 25 กรัม</p> <p>ไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม</p> <p>ไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม</p> <p>ไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม</p> <p>ตรวจไม่พบ ในอาหาร 25 กรัม</p>	
	<p>จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค*</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Salmonella</i> spp. - <i>Staphylococcus aureus</i> 	<p><u>ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน รวมถึงสลัดและผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช (ที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท)</u></p> <p>ตรวจไม่พบ ในอาหาร 25 กรัม</p> <p>ไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม</p>	
	<p>จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค*</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Salmonella</i> spp. - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Bacillus cereus</i> - <i>Clostridium perfringens</i> 	<p><u>ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน รวมถึงสลัดและผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช (ที่เป็นอาหารพร้อมบริโภค)</u></p> <p>ตรวจไม่พบ ในอาหาร 25 กรัม</p> <p>ไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม</p> <p>ไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม</p> <p>ไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 กรัม</p>	

9. ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<p>(ฉบับที่ 427) พ.ศ. 2564 และ (438) พ.ศ. 2565</p> <p>เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบ ของส่วนของกัญชาหรือกัญชง เฉพาะ (1)</p> <p><u>(สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร ดังนี้</u> <u>(ก) ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อย โปรตีนของถั่วเหลือง</u> <u>(ข) ขอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</u> <u>(ค) น้ำปลาผสมชนิดเหลวและแห้ง</u> <u>(ง) น้ำเกลือปรุงอาหาร)</u></p>	<p>สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล ชนิด Delta-9- Tetrahydrocannabinols (Δ^9-THC)</p>	<p>-สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล ไม่เกินร้อยละ 0.0032 โดยน้ำหนัก</p> <p>-สารแคนนาบิไดโอดอล ไม่เกินร้อยละ 0.0028 โดยน้ำหนัก</p> <p>ทั้งนี้ เมื่อคำนวณเป็นปริมาณที่แนะนำให้บริโภคต่อครั้ง ต้องไม่ทำให้ มีสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล เกิน 1.6 มิลลิกรัมต่อ 50 กรัม และ สารแคนนาบิไดโอดอล ไม่เกิน 1.41 มิลลิกรัมต่อ 50 กรัม</p>	<p>1.วิธีการตรวจวิเคราะห์สารเตตราไฮโดรแคนนา- บินอล (Tetrahydrocannabinols, THC) ให้ใช้ หลักเกณฑ์และวิธีการตรวจยืนยันที่ห้องปฏิบัติการ ตรวจวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือที่ใช้หลักการ โครมาโตกราฟีแบบของเหลวสมรรถนะสูง (High Performance Liquid Chromatography, HPLC) หรือสูงกว่า</p>
		<p>-สารพิษตกค้าง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 387) พ.ศ. 2561 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม</p>	
		<p>-สารปนเปื้อน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ได้แก่ แคดเมียม ดีบุก ตะกั่ว ปรอท สารหนูทั้งหมด และแอฟลาทอกซินทั้งหมด</p>	
		<p>-จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 416) พ.ศ. 2563 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค</p>	

9. ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<p>(ฉบับที่ 427) พ.ศ. 2564 และ (438) พ.ศ. 2565</p> <p>เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบ ของส่วนของกัญชาหรือกัญชง เฉพาะ (1)</p> <p><u>(สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร ดังนี้</u> <u>(ก) ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อย โปรตีนของถั่วเหลือง</u> <u>(ข) ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</u> <u>(ค) น้ำปลาผสมชนิดเหลวและแห้ง</u> <u>(ง) น้ำเกลือปรุงอาหาร)</u> (ต่อ)</p>	<p>คุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับอาหารชนิดนั้น ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ เกี่ยวข้อง</p>	<p>คุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับอาหารชนิดนั้น ให้เป็นไปตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง</p> <p>ชนิดและปริมาณสี วัตถุกันเสีย วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (ถ้ามีการใช้)</p> <p>-ตามหมวดอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร</p> <p>-ปริมาณในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณในสูตร</p>	<p>ให้นำส่งรายงานผลวิเคราะห์ตามที่กำหนดในคู่มือ สำหรับประชาชน เรื่อง ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบ ของส่วนของกัญชาหรือกัญชง</p> <p>การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มี การกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขใน กลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุ เจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุ เจือปนอาหารแต่ละชนิด ไม่เกินหนึ่ง</p>
<p>(ฉบับที่ 427) พ.ศ. 2564 และ (438) พ.ศ. 2565</p> <p>เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบ ของส่วนของกัญชาหรือกัญชง เฉพาะ (2)</p> <p><u>(สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารนอกเหนือ จากที่กำหนดไว้ใน (1) ที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร)</u></p>	<p>สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล ชนิด Delta-9- Tetrahydrocannabinols (Δ^9-THC)</p>	<p>-สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล ไม่เกิน 1.6 มิลลิกรัมต่อหน่วยบรรจุ</p> <p>-สารแคนนาบิไดออล ไม่เกิน 1.41 มิลลิกรัมต่อหน่วยบรรจุ</p> <p>-สารพิษตกค้าง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 387) พ.ศ. 2561 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม</p>	<p>1.วิธีการตรวจวิเคราะห์สารเตตราไฮโดรแคนนา- บินอล (Tetrahydrocannabinols, THC) ให้ใช้ หลักเกณฑ์และวิธีการตรวจยืนยันที่ห้องปฏิบัติการ ตรวจวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือที่ใช้หลักการโครมา โตกราฟีแบบของเหลวสมรรถนะสูง (High Performance Liquid Chromatography, HPLC) หรือสูงกว่า</p>

9. ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง/3

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<p>(ฉบับที่ 427) พ.ศ. 2564 และ (438) พ.ศ. 2565</p> <p>เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบ ของส่วนของกัญชาหรือกัญชง เฉพาะ (2) (สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารนอกเหนือ จากที่กำหนดไว้ใน (1) ที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค หรือผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร) (ต่อ)</p>	<p>คุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับอาหารชนิดนั้น ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ เกี่ยวข้อง</p>	<p>-สารปนเปื้อน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ได้แก่ แคดเมียม ดีบุก ตะกั่ว ปรอท สารหนูทั้งหมด และแอฟลาทอกซินทั้งหมด</p> <p>-จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 416) พ.ศ. 2563 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารต้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค</p> <p>คุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับอาหารชนิดนั้น ให้เป็นไปตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง</p> <p>ชนิดและปริมาณสี วัตถุกันเสีย วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (ถ้ามีการใช้)</p> <p>-ตามหมวดอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร</p> <p>-ปริมาณในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณในสูตร</p>	<p>ให้นำส่งรายงานผลวิเคราะห์ตามที่กำหนดในคู่มือ สำหรับประชาชน เรื่อง ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของ ส่วนของกัญชาหรือกัญชง</p> <p>การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการ กำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่ม หน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไปจะต้องมี ผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปน อาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปน อาหารแต่ละชนิด ไม่เกินหนึ่ง</p>
<p>(ฉบับที่ 427) พ.ศ. 2564 และ (438) พ.ศ. 2565</p> <p>เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบ ของส่วนของกัญชาหรือกัญชง เฉพาะ (3) (สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีใช้จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือ ผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร)</p>	<p>สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล ชนิด Delta-9- Tetrahydrocannabinols (Δ^9-THC)</p>	<p>-สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล ไม่เกินร้อยละ 0.2 โดยน้ำหนัก</p> <p>ทั้งนี้เมื่อนำไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์อาหารตาม (1) และ (2) ต้องมี ปริมาณสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลและสารแคนนาบิโอดอล ไม่เกิน ที่กำหนดไว้แล้วแต่กรณี</p>	<p>1.วิธีการตรวจวิเคราะห์สารเตตราไฮโดรแคนนา- บินอล (Tetrahydrocannabinols, THC) ให้ใช้ หลักเกณฑ์และวิธีการตรวจยืนยันที่ห้องปฏิบัติการ ตรวจวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือที่ใช้หลักการโครมา โตกราฟีแบบของเหลวสมรรถนะสูง (High Performance Liquid Chromatography, HPLC) หรือสูงกว่า</p>

9. ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง/4

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<p>(ฉบับที่ 427) พ.ศ. 2564 และ (438) พ.ศ. 2565</p> <p>เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบ ของส่วนของกัญชาหรือกัญชง</p> <p>เฉพาะ (3)</p> <p><u>(สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีไขมัน</u> <u>โดยตรงต่อผู้บริโภคหรือผู้แบ่งบรรจุหรือ</u> <u>ผู้ปรุงหรือผู้จำหน่ายอาหาร)</u></p> <p>(ต่อ)</p>		<p>-สารพิษตกค้าง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 387) พ.ศ. 2561 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม</p>	
		<p>-สารปนเปื้อน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ได้แก่ แคดเมียม ดีบุก ตะกั่วปรอท สารหนูทั้งหมด และแอฟลาทอกซินทั้งหมด</p>	
		<p>-จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 416) พ.ศ. 2563 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ ทำให้เกิดโรค</p>	
	<p>คุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับอาหารชนิดนั้น ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ เกี่ยวข้อง</p>	<p>คุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับอาหารชนิดนั้น ให้เป็นไปตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง</p> <p>ชนิดและปริมาณสี วัตถุกันเสีย วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (ถ้ามีการใช้)</p> <p>-ตามหมวดอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร</p> <p>-ปริมาณในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณในสูตร</p>	<p>ให้นำส่งรายงานผลวิเคราะห์ตามที่กำหนดในคู่มือ สำหรับประชาชน เรื่อง ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบ ของส่วนของกัญชาหรือกัญชง</p> <p>การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มี การกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขใน กลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุ เจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุ เจือปนอาหารแต่ละชนิด ไม่เกินหนึ่ง</p>

10. ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<p>(ฉบับที่ 429) พ.ศ. 2564 และ (439) พ.ศ. 2565</p> <p>เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัด แคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ</p> <p>เฉพาะ <u>ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</u> <u>(Food supplements)</u></p>	สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด(Total Tetrahydrocannabinols, Total THC)	- ไม่เกิน 2 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม หรือ มิลลิกรัมต่อ ลิตร	1.วิธีการวิเคราะห์ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ใน บัญชีท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 429) พ.ศ. 2564
	สารแคนนาบิไดโอด (Cannabidiol, CBD)	- ไม่เกิน 55 มิลลิกรัมต่อวัน	
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Clostridium</i> spp. - <i>Salmonella</i> spp. - แบคทีเรียชนิด อี.โคไล (<i>Escherichia coli</i>)	ตรวจไม่พบ ในอาหาร 0.1 กรัม ตรวจไม่พบ ในอาหาร 0.1 กรัม ตรวจไม่พบ ในอาหาร 25 กรัม ตรวจพบน้อยกว่า 3 ในอาหาร 1 กรัม โดยวิธีเอ็ม พีเอ็น	2.ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ วิตามินหรือแร่ธาตุ ต้องมีปริมาณวิตามินหรือแร่ธาตุ ไม่น้อยกว่าร้อยละ15และไม่เกินปริมาณสูงสุดที่ กำหนดในบัญชีสารอาหารที่แนะนำให้บริโภค ประจำวันสำหรับคนไทยอายุ ตั้งแต่หกปี ขึ้นไป (Thai RDI) ทั้งนี้ วิตามินหรือแร่ธาตุที่ยัง ไม่ได้กำหนดไว้ ให้เป็นไปตามที่สำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร
	แคดเมียม (Cadmium)	ไม่เกิน 0.3 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม	
	ตะกั่ว (Lead)	ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม	
	ปรอททั้งหมด (Mercury)	ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม	
	สารหนูทั้งหมด (Total arsenic)	ไม่เกิน 2 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม	
	ชนิดและปริมาณสี วัตถุกันเสีย วัตถุให้ความหวาน แทนน้ำตาล (ถ้ามีการใช้)	-ตามหมวดอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในประกาศ กระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร -ปริมาณในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณในสูตร	3.ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความ เหมาะสม 3.1สารปนเปื้อน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มี สารปนเปื้อน ได้แก่ ตะกั่ว ดีบุก ปรอท สารหนู ทั้งหมด แอฟลาทอกซินทั้งหมด 3.2สารพิษตกค้าง ตามประกาศกระทรวง สาธารณสุข (ฉบับที่ 387) พ.ศ. 2561 เรื่อง อาหาร ที่มีสารพิษตกค้าง และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม

10. ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ/2

ประเภท กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 429) พ.ศ. 2564 และ (439) พ.ศ. 2565 เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัด แคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ เฉพาะ <u>เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ, เครื่องดื่ม</u> <u>แต่งกลิ่นรสไม่อัดก๊าซ และเครื่องดื่มจาก</u> <u>ธัญชาติ (พร้อมบริโภคนิตเหลวที่มี</u> <u>pH >4.3 ที่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์ หรือ</u> <u>ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อนอกเหนือจากการ</u> <u>พาสเจอร์ไรส์</u>	สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total Tetrahydrocannabinols, Total THC)	- ไม่เกิน 0.15 มิลลิกรัมต่อลิตร	วิธีการวิเคราะห์ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในบัญชี ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 429) พ.ศ. 2564
	สารแคนนาบิไดโอด (Cannabidiol, CBD)	- ไม่เกิน 75 มิลลิกรัมต่อลิตร	
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - Salmonella spp. - Staphylococcus aureus - Bacillus cereus - Clostridium perfringens - Listeria monocytogenes*	ตรวจไม่พบ ในอาหาร 25 มิลลิลิตร (mL) ไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 มิลลิลิตร (CFU/mL) ไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 มิลลิลิตร (CFU/mL) ไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 มิลลิลิตร (CFU/mL) ตรวจไม่พบ ในอาหาร 25 มิลลิลิตร (mL)	* ตรวจ <i>Listeria monocytogenes</i> เฉพาะ เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบ
	ลักษณะทางกายภาพ (สี กลิ่น รส)	มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของเครื่องดื่มนั้น	
	ค่าความเป็นกรด-ด่าง		
	ชนิดและปริมาณสี วัตถุกันเสีย วัตถุให้ความ หวานแทนน้ำตาล (ถ้ามีการใช้)	-ตามหมวดอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร -ปริมาณในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณในสูตร	การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มี การกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขใน กลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุ เจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุ เจือปนอาหารแต่ละชนิด ไม่เกินหนึ่ง
	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (MPN Coliforms)	น้อยกว่า 2.2 ต่อเครื่องดื่ม 100 มิลลิลิตร โดยวิธี MPN	
	อี.โคไล (<i>Escherichia coli</i>)	ไม่พบ	การตรวจวิเคราะห์อี.โคไล (<i>Escherichia coli</i>) หากปรากฏผลว่า มีน้อยกว่า 3 MPN ถือว่าไม่พบ (โดยเป็นการวิเคราะห์ต่อจากการวิเคราะห์ โคลิฟอร์ม)

10. ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ/3

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<p>(ฉบับที่ 429) พ.ศ. 2564 และ (439) พ.ศ. 2565</p> <p>เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัด แคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ</p> <p>เฉพาะ <u>เครื่องต้มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ, เครื่องต้ม แต่งกลิ่นรสไม่อัดก๊าซ และเครื่องต้มจาก ธัญชาติ (พร้อมบริโภคนิตเหลวที่มี pH >4.3 ที่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์ หรือ ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อนอกเหนือจากการ พาสเจอร์ไรส์</u> (ต่อ)</p>	<p>ยีสต์และเชื้อรา</p> <p>ดิบุก</p>	<p>(1) น้อยกว่า 1 ในเครื่องต้ม 1 มิลลิลิตร สำหรับเครื่องต้มตามข้อ 3(2) และข้อ 3(3) ที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที</p> <p>(2) น้อยกว่า 100 ในเครื่องต้ม 1 มิลลิลิตร สำหรับเครื่องต้มตามข้อ 3(2) และข้อ 3(3) ที่ผ่านกรรมวิธีอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที</p> <p>ไม่เกิน 150 มิลลิกรัม/กิโลกรัม สำหรับเครื่องต้มกระป๋อง</p>	<p>การตรวจวิเคราะห์ยีสต์และเชื้อรา ให้ใช้วิธี Bacteriological Analytical Manual (BAM) หรือ วิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า</p> <p>ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความ เหมาะสม</p> <p>1. สารปนเปื้อน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่ มีสารปนเปื้อน ได้แก่ ตะกั่ว ดิบุก ปรอท สารหนู ทั้งหมด แอฟลาทอกซินทั้งหมด</p> <p>2. สารพิษตกค้าง ตามประกาศกระทรวง สาธารณสุข (ฉบับที่ 387) พ.ศ. 2561 เรื่อง อาหาร ที่มีสารพิษตกค้าง และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม</p>

10. ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ/4

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<p>(ฉบับที่ 429) พ.ศ. 2564 และ (439) พ.ศ. 2565</p> <p>เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ</p> <p>เฉพาะ</p> <p><u>เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ, เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสไม่อัดก๊าซ และเครื่องดื่มจากธรรมชาติ (พร้อมบริโภคนิตเหลวที่มี pH < 4.3 ที่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์ หรือผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อนอกเหนือจากการพาสเจอร์ไรส์)</u></p>	สารเตตราไฮโดรแคนนาบินอลทั้งหมด (Total Tetrahydrocannabinols, Total THC)	- ไม่เกิน 0.15 มิลลิกรัมต่อลิตร	วิธีการวิเคราะห์ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 429) พ.ศ. 2564
	สารแคนนาบิไดโอด (Cannabidiol, CBD)	- ไม่เกิน 75 มิลลิกรัมต่อลิตร	
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	<p>ตรวจไม่พบ ในอาหาร 25 กรัม (g) หรือ มิลลิลิตร (mL)</p> <p>ตรวจไม่พบ ในอาหาร 0.1 กรัม (g) หรือ มิลลิลิตร (mL) ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามหมายเหตุ ⁽⁴⁾ ไม่เกิน 100 ในอาหาร 1 มิลลิลิตร (CFU/mL) หรือในอาหาร 1 กรัม (CFU/g)</p>	หมายเหตุ (4) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่มีใช้กรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อนภายหลังหรือก่อนการบรรจุหรือปิดผนึก ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัสดุอื่นที่คงรูปที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ
	ลักษณะทางกายภาพ (สี กลิ่น รส)	มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของเครื่องดื่มนั้น	
	ค่าความเป็นกรด-ด่าง		
	ชนิดและปริมาณสี วัตถุกันเสีย วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (ถ้ามีการใช้)	<p>-ตามหมวดอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร</p> <p>-ปริมาณในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณในสูตร</p>	การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไปจะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด ไม่เกินหนึ่ง
	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (MPN Coliforms)	น้อยกว่า 2.2 ต่อเครื่องดื่ม 100 มิลลิลิตร โดยวิธี MPN	
อี.โคไล (<i>Escherichia coli</i>)	ไม่พบ	การตรวจวิเคราะห์อี.โคไล (<i>Escherichia coli</i>) หากปรากฏผลว่า มีน้อยกว่า 3 MPN ถือว่าไม่พบ (โดยเป็นการวิเคราะห์ต่อจากการวิเคราะห์โคลิฟอร์ม)	

10. ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ/5

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<p>(ฉบับที่ 429) พ.ศ. 2564 และ (439) พ.ศ. 2565 เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัด แคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ เฉพาะ</p>	<p>ยีสต์และเชื้อรา</p>	<p>(3) น้อยกว่า 1 ในเครื่องต้ม 1 มิลลิลิตร สำหรับเครื่องต้มตามข้อ 3(2) และข้อ 3(3) ที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที (4) น้อยกว่า 100 ในเครื่องต้ม 1 มิลลิลิตร สำหรับเครื่องต้มตามข้อ 3(2) และข้อ 3(3) ที่ผ่านกรรมวิธีอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที</p>	<p>การตรวจวิเคราะห์ยีสต์และเชื้อรา ให้ใช้วิธี Bacteriological Analytical Manual (BAM) หรือ วิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า</p>
<p><u>เครื่องต้มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ, เครื่องต้ม</u> <u>แต่งกลิ่นรสไม่อัดก๊าซ และเครื่องต้มจาก</u> <u>ธัญชาติ (พร้อมบริโภคนิตเหลวที่มี</u> <u>pH <4.3 ที่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์ หรือ</u> <u>ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อนอกเหนือจากการ</u> <u>พาสเจอร์ไรส์)</u> (ต่อ)</p>	<p>ดีบุก</p>	<p>ไม่เกิน 150 มิลลิกรัม/กิโลกรัม สำหรับเครื่องต้มกระป๋อง</p>	<p>ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความ เหมาะสม 1. สารปนเปื้อน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่ มีสารปนเปื้อน ได้แก่ ตะกั่ว ดีบุก ปรอท สารหนู ทั้งหมด แอฟลาทอกซินทั้งหมด 2. สารพิษตกค้าง ตามประกาศกระทรวง สาธารณสุข (ฉบับที่ 387) พ.ศ. 2561 เรื่อง อาหาร ที่มีสารพิษตกค้าง และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม</p>

อาหารกลุ่มที่ 2 : อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

1. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556 และ (ฉบับที่ 402) พ.ศ. 2562 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท	ลักษณะทางกายภาพ (สี กลิ่น รส) ความขุ่น (เฉพาะชนิดแห้ง) ค่าความเป็นกรด – ด่าง (กรณีเป็นเครื่องดื่มพาสเจอร์ไรส์หรือ อัลตราพาสเจอร์ไรส์ผลิตภัณฑ์ เก็บที่ อุณหภูมิแช่เย็นเท่านั้น)	- มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของเครื่องดื่มนั้น - ไม่เกินร้อยละ 6 ของน้ำหนัก	รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้นๆ ยกเว้นเครื่องดื่มชนิดแห้งที่ผลิตจากพืชหรือผัก ให้ได้รับความเห็นชอบจาก อย. * กรณีเป็นเครื่องดื่มพาสเจอร์ไรส์ (ตามเกณฑ์ที่ อย. ใช้ เมื่อแจ้งกรรมวิธีเป็น พาสเจอร์ไรส์หรืออัลตราพาสเจอร์ไรส์ผลิตภัณฑ์ต้องเก็บที่อุณหภูมิแช่เย็น แต่หาก เป็นกรรมวิธีอื่นที่เทียบเท่าต้องผ่านการพิจารณาของ อย. ก่อน) ทั้งนี้ในการตรวจ วิเคราะห์ผู้ประกอบการต้องแจ้งกรรมวิธีการผลิตที่ถูกต้องและเป็นไปตามข้อเท็จจริง แก่หน่วยงานตรวจวิเคราะห์ เพื่อให้ผลวิเคราะห์ที่ได้รับสามารถนำมาใช้ประกอบการ อนุญาตได้อย่างถูกต้อง * กรณีเป็นเครื่องดื่มชนิดเข้มข้นที่ต้องเจือจาง ให้วิเคราะห์ในสภาพเข้มข้น ไม่ต้อง เจือจางก่อนวิเคราะห์
	ชนิดและปริมาณสี วัตถุกันเสีย วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (ถ้ามีการใช้)	- ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร - ปริมาณในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณในสูตร	การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาต เป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของ สัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุ เจือปนอาหารแต่ละชนิด ไม่เกินหนึ่ง
	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Coliforms)	น้อยกว่า 2.2 ต่อเครื่องดื่ม 100 มิลลิลิตร โดยวิธี MPN	
	อี.โคไล (<i>Escherichia coli</i>)	ไม่พบใน 100 มิลลิลิตร (mL)	การตรวจวิเคราะห์ อี.โคไล หากปรากฏผลว่ามีน้อยกว่า 3 MPN ถือว่าไม่พบ (โดยเป็น การวิเคราะห์ต่อจากการวิเคราะห์โคลิฟอร์ม)
	ยีสต์และเชื้อรา	(1) น้อยกว่า 1 ในเครื่องดื่ม 1 มิลลิลิตร สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ 3 (1) (2) น้อยกว่า 1 ในเครื่องดื่ม 1 มิลลิลิตร สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ 3 (2) และข้อ 3 (3) ที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที (3) น้อยกว่า 100 ในเครื่องดื่ม 1 มิลลิลิตร สำหรับเครื่องดื่มตาม ข้อ 3 (2) และข้อ 3 (3) ที่ผ่านกรรมวิธีอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที (4) น้อยกว่า 10 ในเครื่องดื่ม 1 กรัม สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ 3 (4) ที่ ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที (5) น้อยกว่า 100 ในเครื่องดื่ม 1 กรัม สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ 3 (4) ที่ผ่านกรรมวิธีอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที (6) น้อยกว่า 100 ในเครื่องดื่ม 1 กรัม สำหรับเครื่องดื่มตามข้อ 3 (5)	การตรวจวิเคราะห์ยีสต์และเชื้อราให้ใช้วิธี Bacteriological Analytical Manual (BAM) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า

1. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<p>(ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556</p> <p>และ</p> <p>(ฉบับที่ 402) พ.ศ. 2562</p> <p>เรื่อง</p> <p>เครื่องดื่มในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท (ต่อ)</p>	<p>ดิบูก</p> <p>ตะกั่ว</p> <p>พาทูลิน สำหรับน้ำแอมป์เปิล</p>	<p>ไม่เกิน 150 มิลลิกรัม/กิโลกรัม สำหรับเครื่องดื่มกระป๋อง</p> <p>ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม/กิโลกรัม สำหรับเครื่องดื่มมะเขือเทศแปรรูป</p> <p>ไม่เกิน 0.03 มิลลิกรัม/กิโลกรัม สำหรับเครื่องดื่มน้ำผลไม้ทุกชนิด <i>ยกเว้น</i> น้ำผลไม้จากเบอร์รี่และผลไม้ผลเล็ก</p> <p>ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม/กิโลกรัม สำหรับเครื่องดื่มน้ำผลไม้จากเบอร์รี่ และผลไม้ผลเล็ก <i>ยกเว้น</i> น้ำองุ่น</p> <p>ไม่เกิน 0.04 มิลลิกรัม/กิโลกรัม สำหรับเครื่องดื่มน้ำองุ่น</p> <p>- พาทูลิน ต้องไม่เกิน 50 มิลลิกรัม/กิโลกรัม สำหรับน้ำแอมป์เปิล ลักษณะพร้อมดื่ม</p>	<p>ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม</p> <p>1. สารปนเปื้อนซึ่งกำหนดในวัตถุประสงค์ตามประกาศกระทรวง สาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มี สารปนเปื้อน ได้แก่ แคดเมียม ตะกั่ว (นอกเหนือจากเครื่องดื่ม มะเขือเทศและผลไม้ตามที่ระบุไว้) ดิบูก โปรท แอปพลาทอกซิน เป็นต้น</p> <p>2. สารพิษตกค้าง ซึ่งกำหนดในวัตถุประสงค์ตามประกาศกระทรวง สาธารณสุข (ฉบับที่ 387) พ.ศ. 2561 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษ ตกค้าง และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม</p>
<p>(ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556</p> <p>และ</p> <p>(ฉบับที่ 402) พ.ศ. 2562</p> <p>เรื่อง</p> <p>เครื่องดื่มในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท (ต่อ)</p> <p><u>เครื่องดื่มชนิดเหลว (PH ></u> <u>4.3 เฉพาะที่ผ่านกรรมวิธี</u> <u>ฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดย</u> <u>วิธีพาสเจอร์ไรส์หรือ</u> <u>กรรมวิธีอื่นที่เทียบเท่า</u></p>	<p>จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค</p> <p>- <i>Salmonella</i> spp.</p> <p>- <i>Staphylococcus aureus</i></p> <p>- <i>Bacillus cereus</i></p> <p>- <i>Clostridium perfringens</i></p> <p>- <i>Listeria monocytogenes</i>*</p>	<p>ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (mL)</p> <p>ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร (CFU/mL) *</p> <p>ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร (CFU/mL)</p> <p>ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร (CFU/mL)</p> <p>เว้นแต่เครื่องดื่มร้งนง ไม่เกิน 1,000 ใน 1 มิลลิลิตร (CFU/mL)</p> <p>ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (mL)</p>	<p>- เครื่องดื่มว่านหางจระเข้ ให้ตรวจเฉพาะ <i>Salmonella</i> spp., <i>Staphylococcus aureus</i> และ <i>Bacillus cereus</i></p> <p>*อ้างอิงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 416) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนด คุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจ วิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค</p> <p>* ตรวจ <i>Listeria monocytogene</i> เฉพาะกรณีเครื่องดื่มที่มี นมเป็นส่วนประกอบ</p>

1. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท/3

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 และ (ฉบับที่ 402) พ.ศ. 2562 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท เครื่องดื่มชนิดเข้มข้น หรือ ชนิดแห้ง	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - Salmonella spp - Staphylococcus aureus - Bacillus cereus - Clostridium perfringens* - Listeria monocytogenes*	ไม่พบใน 25 กรัม (g) ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g) ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g) ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g) ไม่พบใน 25 กรัม (g)	* ตรวจ Clostridium perfringens เฉพาะกรณีเครื่องดื่มที่มี ธัญพืชเป็นส่วนประกอบ เช่น ข้าวโพด * ตรวจ Listeria monocytogene เฉพาะกรณีเครื่องดื่มชนิด เข้มข้นที่มีนมเป็นส่วนประกอบ
(ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 และ (ฉบับที่ 402) พ.ศ. 2562 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท เครื่องดื่มชนิดเหลว ที่นอกเหนือจากข้างต้น (PH < 4.3 ที่ผ่านการพาส เจอร์ไรส์, หรือผ่านกรรมวิธี ฆ่าเชื้อนอกเหนือจากการ พาสเจอร์ไรส์)	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - Salmonella spp - Staphylococcus aureus	ไม่พบใน 25 กรัม (g) หรือ มิลลิลิตร (mL) ไม่พบใน 0.1 กรัม (g) หรือ มิลลิลิตร (mL) ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามหมาย เหตุ ⁽⁴⁾ ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร (CFU/mL) หรือใน 1 กรัม (CFU/g)	หมายเหตุ (4) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่มีใช้กรรมวิธี ที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลังหรือก่อนการ บรรจุหรือปิดผนึก ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัสดุอื่นที่คงรูป ที่สามารถป้องกันมิให้ อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ใน อุณหภูมิปกติ

1. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท/4

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 และ (ฉบับที่ 402) พ.ศ. 2562 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท (ต่อ)	กาเฟอีนและสารอาหาร (ตามที่แสดงบนฉลาก)	- ปริมาณกาเฟอีนไม่เกิน 50 มิลลิกรัม ต่อ 1 หน่วยบรรจุ*	* เฉพาะเครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน
	กาเฟอีน	- ปริมาณกาเฟอีนตามธรรมชาติจากวัตถุดิบไม่เกิน 15 มิลลิกรัม ต่อเครื่องดื่ม 100 มิลลิลิตร	* อนุญาตให้เติมเฉพาะเครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืช หรือผัก ไม่ว่าจะมีการคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตามที่ใช้วัตถุดิบที่มีกาเฟอีนเป็นส่วนประกอบตามธรรมชาติ เช่น Colanut flavor, Guarana flavor
	คุณลักษณะอื่น	- ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ	ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม - สารพิษจากจุลินทรีย์
		มีแอลกอฮอล์อันเกิดขึ้นจากธรรมชาติของส่วนประกอบและแอลกอฮอล์ที่ใช้ในกรรมวิธีการผลิต รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.5 ของน้ำหนัก	* แอลกอฮอล์ที่ใช้ในกรรมวิธีการผลิตต้องไม่ใช่เมทิลแอลกอฮอล์
		มีวุ้นทางจระเข้หรือสารสกัดว่านทางจระเข้เป็นส่วนประกอบ - Anthraquinone Derivatives (Aloin) ไม่เกิน 15 มิลลิกรัมต่อวัน	
		มีรังนกเป็นส่วนประกอบ - เอกลิซัน, ปริมาณโปรตีน, ชนิดและปริมาณกรดอะมิโน มีโสมหรือโสมสกัดเป็นส่วนประกอบ - วิเคราะห์หาสารสำคัญของโสม	
เครื่องดื่มที่มีหรือทำจาก ผลไม้ พืชหรือผัก ไม่ว่าจะมี ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วย หรือไม่ก็ตาม	ลักษณะ	นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานข้างต้นแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะ ดังต่อไปนี้อีกด้วย - มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประเภทหรือชนิดของผลไม้ พืชหรือผักนั้นๆ ที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย. - ชนิดเข้มข้นหรือชนิดแห้ง เมื่อเจือจางหรือละลายแล้วต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ตามประเภทหรือชนิดของผลไม้ พืชหรือผักนั้นๆ ที่ได้รับความเห็นชอบจาก อย.	

2. นมโค/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 350) พ.ศ. 2556 และ (406) พ.ศ. 2562 เรื่อง นมโค เฉพาะ <u>น้ำนมโคที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ</u> ชนิดเต็มมันเนย ชนิดพร่องมันเนย ชนิดขาดมันเนย <u>นมคั้นรูป</u> ชนิดเต็มมันเนย ชนิดพร่องมันเนย ชนิดขาดมันเนย	กลิ่น	มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของนมชนิดนั้น	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้นๆ
	ลักษณะ	- มีลักษณะเหลวเป็นเนื้อเดียวกัน - ไม่มีน้ำนมเหลืองปน - ต้องปราศจากเชื้อโรคอันอาจจะติดต่อคนได้ เช่น เชื้อที่ทำให้เกิด วัณโรค เชื้อที่ทำให้เกิดโรคแท้งติดต่อ เป็นต้น - ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ใน ปริมาณที่อาจเป็น อันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ เป็นต้น	- สารปฏิชีวนะ ได้แก่ เพนนิซิลลิน, เตตราไซคลิน, อ็อกซีเตตรา ไซคลิน, คลอแรมเฟนิกัลป์ - สารพิษตกค้างจากยาฆ่าแมลง ได้แก่ chlorinated compounds ทั้งนี้ในการตรวจวิเคราะห์เพื่อขออนุญาตตามประกาศฯ (ฉบับที่ 350) กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ตรวจสอบสารเคมีป้องกันกำจัด ศัตรูพืชกลุ่มออร์กาโนคลอรีน ได้แก่ alpha BHC, lindane, heptachlor and heptachlor epoxide, aldrin and dieldrin, endrin, chlordane, endosulfan, DDT, methoxychlor และ tetradifon (เนื่องจาก aldrin and dieldrin, chlordane, DDT, endrin และ heptachlor เป็นสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ 5 ชนิด ตามประกาศกระทรวงฯ (เลขที่ 387) พ.ศ. 2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง)
	แอฟลาทอกซิน เอ็ม 1*	ไม่เกิน 0.5 ไมโครกรัม/กิโลกรัม	*สำหรับน้ำนมโคและนมคั้นรูปชนิดเต็มมันเนย
โปรตีนนม	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 2.8 ของน้ำหนัก		

2. นมโค/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 350) พ.ศ. 2556 และ (406) พ.ศ. 2562 เรื่อง นมโค เฉพาะ <u>น้ำนมโคที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ</u> ชนิดเต็มมันเนย ชนิดพร่องมันเนย ชนิดขาดมันเนย <u>นมคั้นรูป</u> ชนิดเต็มมันเนย ชนิดพร่องมันเนย ชนิดขาดมันเนย	นี้นมไม่รวมมันเนย มันเนย	<u>ชนิดเต็มมันเนย</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.25 ของน้ำหนัก <u>ชนิดพร่องมันเนย</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.5 ของน้ำหนัก <u>ชนิดขาดมันเนย</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.8 ของน้ำหนัก <u>ชนิดเต็มมันเนย</u> - ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 3.2 ของน้ำหนัก <u>ชนิดพร่องมันเนย</u> - มากกว่า ร้อยละ 0.1 ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ 3.2 ของน้ำหนัก <u>ชนิดขาดมันเนย</u> - ไม่เกินร้อยละ 0.1 ของน้ำหนัก	
(ต่อ)	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Bacillus cereus</i> - <i>Listeria monocytogenes</i> - <i>Salmonella</i> spp. - <i>Staphylococcus aureus</i> - อี.โคไล (<i>Escherichia coli</i>)	<u>กรณีผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ หรือกรรมวิธีอื่นที่เทียบเท่า</u> ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (mL) ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร (CFU/mL) ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร (CFU/mL) ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (mL) <u>กรณีผ่านกรรมวิธีอื่น เช่น สเตอริไรส์ ยูเอชที</u> ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (mL) ไม่พบใน 0.1 มิลลิลิตร (mL) ไม่พบ ในน้ำนมโค 0.1 มิลลิลิตร (mL)	

2. นมโค/3

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 350) พ.ศ. 2556 และ (406) พ.ศ. 2562 เรื่อง นมโค เฉพาะ <u>น้ำนมโคที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ</u> ชนิดเต็มมันเนย ชนิดพร่องมันเนย ชนิดขาดมันเนย <u>นมคั้นรูป</u> ชนิดเต็มมันเนย ชนิดพร่องมันเนย ชนิดขาดมันเนย (ต่อ)	แบคทีเรียทั้งหมด	<u>น้ำนมโคที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์</u> - ตรวจพบแบคทีเรียในน้ำนมโค 1 มิลลิลิตร ได้ไม่เกิน 10,000 อนุ แห่งผลิตและไม่เกิน 50,000 ตลอดระยะเวลาเมื่อออกจากแหล่ง ผลิตจนถึงวันหมดอายุบริโภค ที่ระบุบนฉลาก <u>น้ำนมโคที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์และกรรมวิธี ยู เอช ที</u> - ไม่พบแบคทีเรียในน้ำนมโค 0.1 มิลลิลิตร (mL)	
	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	ไม่เกิน 10 ในน้ำนมโคสดหรือน้ำนมโคที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ 1 มิลลิลิตร (CFU/mL) ณ แหล่งผลิต	

2. นมโค/4

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 350) พ.ศ. 2556 และ (406) พ.ศ. 2562 เรื่อง นมโค เฉพาะ นมผง ชนิดเต็มมันเนย ชนิดพร่องมันเนย ชนิดขาดมันเนย นมผงแปลงไขมัน ชนิดเต็มไขมัน ชนิดพร่องไขมัน	กลิ่น	มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของนมผงชนิดนั้น	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้น ๆ
	ลักษณะ	มีลักษณะเป็นผงไม่เกาะเป็นก้อน	
		ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ เป็นต้น	
	ความชื้น	ไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก	
	โปรตีนนมในเนื้อนมไม่รวมมันเนยหรือไขมัน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 34 ของน้ำหนัก	
	มันเนย หรือไขมัน	<u>ชนิดเต็มมันเนยหรือไขมัน</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 26 ของน้ำหนัก <u>ชนิดพร่องมันเนยหรือไขมัน</u> - มากกว่าร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ 26 ของน้ำหนัก <u>ชนิดขาดมันเนยหรือไขมัน</u> - ไม่เกินร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก	
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค		
	- Salmonella spp.	ไม่พบใน 25 กรัม (g)	
	- Staphylococcus aureus	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)	
	- Bacillus cereus	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)	
อี.โคไล (<i>Escherichia coli</i>)	ไม่พบในนมผง 0.1 กรัม (g)		
แบคทีเรียทั้งหมด	ไม่เกิน 50,000 ในนมผง 1 กรัม		

2. นมโค/5

ประกาศกระทรวง สาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<p>(ฉบับที่ 350) พ.ศ. 2556 และ (406) พ.ศ. 2562</p> <p>เรื่อง นมโค</p> <p>เฉพาะ</p> <p><u>นมข้นไม่หวาน</u></p> <p>ชนิดเต็มมันเนย ชนิดพร่องมันเนย ชนิดขาดมันเนย</p> <p><u>นมข้นหวาน</u></p> <p>ชนิดเต็มมันเนย ชนิดพร่องมันเนย ชนิดขาดมันเนย</p> <p><u>นมข้นคีนรูปไม่หวาน</u></p> <p>ชนิดเต็มมันเนย ชนิดพร่องมันเนย ชนิดขาดมันเนย</p> <p><u>นมข้นคีนรูปหวาน</u></p> <p>ชนิดเต็มมันเนย ชนิดพร่องมันเนย ชนิดขาดมันเนย</p>	<p>กลิ่น</p> <p>ลักษณะ</p> <p>แอฟลาทอกซิน เอ็ม 1*</p> <p>โปรตีนนมในเนื้อมนไม่รวมมันเนย</p> <p>เนื้อมน</p>	<p>มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของนมข้นชนิดนั้น</p> <p>มีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่เป็นก้อน</p> <p>ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ เป็นต้น</p> <p>ไม่เกิน 0.5 ไมโครกรัม/กิโลกรัม</p> <p>ไม่น้อยกว่าร้อยละ 34 ของน้ำหนัก</p> <p>- <u>นมข้นไม่หวานชนิดเต็มมันเนย และนมข้นคีนรูปไม่หวานชนิดเต็มมันเนย</u> ไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของน้ำหนัก</p> <p>- <u>นมข้นหวานชนิดเต็มมันเนย และนมข้นคีนรูปหวานชนิดเต็มมันเนย</u> ไม่น้อยกว่าร้อยละ 28 ของน้ำหนัก</p> <p>- <u>นมข้นไม่หวานชนิดพร่องมันเนย และนมข้นคีนรูปไม่หวาน ชนิดพร่องมันเนย</u> ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของน้ำหนัก</p> <p>- <u>นมข้นหวานชนิดพร่องมันเนย และนมข้นคีนรูปหวานชนิดพร่องมันเนย</u> ไม่น้อยกว่าร้อยละ 24 ของน้ำหนัก</p> <p>- <u>นมข้นไม่หวานชนิดขาดมันเนย และนมข้นคีนรูปไม่หวานชนิดขาดมันเนย</u> ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของน้ำหนัก</p> <p>- <u>นมข้นหวานชนิดขาดมันเนย และนมข้นคีนรูปหวานชนิดขาดมันเนย</u> ไม่น้อยกว่าร้อยละ 24 ของน้ำหนัก</p>	<p>รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้น ๆ</p> <p>*สำหรับนมข้นไม่หวานชนิดเต็มมันเนยและนมข้นคีนรูปไม่หวานชนิดเต็มมันเนยที่ไม่มีการเติมแต่งส่วนผสมอื่น</p>

2. นมโค/6

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 350) พ.ศ. 2556 และ (406) พ.ศ. 2562 เรื่อง นมโค เฉพาะ <u>นมข้นไม่หวาน</u> ชนิดเต็มมันเนย ชนิดพร่องมันเนย ชนิดขาดมันเนย <u>นมข้นหวาน</u> ชนิดเต็มมันเนย ชนิดพร่องมันเนย ชนิดขาดมันเนย	มันเนย	<ul style="list-style-type: none"> - นมข้นไม่หวานชนิดเต็มมันเนย และนมข้นคืนรูปไม่หวานชนิดเต็มมันเนย ไม่น้อยกว่าร้อยละ 7.5 ของน้ำหนัก - นมข้นหวานชนิดเต็มมันเนย และนมข้นคืนรูปหวานชนิดเต็มมันเนย ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8 ของน้ำหนัก - นมข้นไม่หวานชนิดพร่องมันเนย และนมข้นคืนรูปไม่หวานชนิดพร่องมันเนย มากกว่าร้อยละ 1 ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ 7.5 ของน้ำหนัก - นมข้นหวานชนิดพร่องมันเนย และนมข้นคืนรูปหวานชนิดพร่องมันเนย มากกว่าร้อยละ 1 ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ 8 ของน้ำหนัก - นมข้นไม่หวานชนิดขาดมันเนย และนมข้นคืนรูปไม่หวานชนิดขาดมันเนย ไม่เกินร้อยละ 1 ของน้ำหนัก - นมข้นหวานชนิดขาดมันเนย และนมข้นคืนรูปหวานชนิดขาดมันเนย ไม่เกินร้อยละ 1 ของน้ำหนัก 	
<u>นมข้นคืนรูปไม่หวาน</u> ชนิดเต็มมันเนย ชนิดพร่องมันเนย ชนิดขาดมันเนย	วิตามินเอ	ไม่น้อยกว่า 330 ไมโครกรัมเรตินอล ต่อนมข้นหวาน 100 กรัม	
<u>นมข้นคืนรูปหวาน</u> ชนิดเต็มมันเนย ชนิดพร่องมันเนย ชนิดขาดมันเนย	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - Salmonella spp. - Staphylococcus aureus	ไม่พบใน 25 กรัม (g) - ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU /g) หรือ 1 มิลลิลิตร (CFU /mL)* - ไม่พบใน 0.1 กรัม (g) หรือ มิลลิลิตร (mL)**	*กรณีผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์หรือกรรมวิธีอื่นที่เทียบเท่า ** กรณีผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์และยูเอชที
(ต่อ) ชนิดเต็มมันเนย ชนิดพร่องมันเนย ชนิดขาดมันเนย	ยีสต์และเชื้อรา แบคทีเรียทั้งหมด	ตรวจพบรวมกันได้ไม่เกิน 10 ในนมข้นหวาน 1 กรัม - ไม่เกิน 10,000 ในนมข้นหวาน 1 กรัม - ไม่พบ ในนมข้นไม่หวาน 0.1 มิลลิลิตร (mL)	
	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	ไม่พบ ในนมข้นหวาน 0.1 กรัม (g)	

2. นมโค/7

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 350) พ.ศ. 2556 และ (406) พ.ศ. 2562 เรื่อง นมโค เฉพาะ <u>นมแปลงไขมัน</u> ชนิดเต็มไขมัน ชนิดพร่องไขมัน	กลิ่น	มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของนมชนิดนั้น	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้น ๆ
	ลักษณะ	- มีลักษณะเหลวเป็นเนื้อเดียวกัน - ไม่มีน้ำนมเหลืองเจือปน	ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม - สารปนเปื้อนซึ่งกำหนดในวัตถุปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน เช่น แอฟลาทอกซินทั้งหมด (Aflatoxin B1+ B2+ G1 +G2) เป็นต้น - สารพิษตกค้าง ซึ่งกำหนดในวัตถุปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 387) พ.ศ. 2561 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม
		- ต้องปราศจากเชื้อโรคอันอาจจะติดต่อคนได้ เช่น เชื้อที่ทำให้เกิดวัณโรค เชื้อที่ทำให้เกิดโรคแท้งติดต่อ เป็นต้น - ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อนในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ เป็นต้น	
	โปรตีนนม	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 2.8 ของน้ำหนัก	
เนื้อมันไม่รวมไขมัน	- <u>ชนิดเต็มไขมัน</u> ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.25 ของน้ำหนัก - <u>ชนิดพร่องไขมัน</u> ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.5 ของน้ำหนัก		
ไขมันทั้งหมด	- <u>ชนิดเต็มไขมัน</u> ไม่น้อยกว่าร้อยละ 3.2 ของน้ำหนัก - <u>ชนิดพร่องไขมัน</u> มากกว่าร้อยละ 0.1 ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ 3.2 ของน้ำหนัก		

2. นมโค/8

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 350) พ.ศ. 2556 และ (406) พ.ศ. 2562 เรื่อง นมโค เฉพาะ <u>นมแปลงไขมัน</u> ชนิดเต็มไขมัน ชนิดพร่องไขมัน (ต่อ)	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>Bacillus cereus</i> - <i>Listeria monocytogenes</i>	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (mL) ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร (CFU/mL) ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (mL)	กรณีผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ หรือเทียบเท่า
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (mL) ไม่พบใน 0.1 มิลลิลิตร (mL)	กรณีผ่านกรรมวิธีอื่น เช่น สเตอริไรส์ ยูเอชที
	อี.โคไล (<i>Escherichia coli</i>)	ไม่พบในนํ้านมโคที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ 0.1 มิลลิลิตร	
	แบคทีเรียทั้งหมด	- <u>นมแปลงไขมันที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์</u> ตรวจพบในนํ้านม 1 มิลลิลิตร ได้ไม่เกิน 10,000 หน แหล่งผลิต และ ไม่เกิน 50,000 ตลอดระยะเวลาเมื่อออกจากแหล่งผลิตจนถึงวัน หมดอายุการบริโภคที่ระบุ บนฉลาก - <u>นมแปลงไขมันที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์และกรรมวิธี ยูเอชที</u> ไม่พบในนํ้านม 0.1 มิลลิลิตร	
	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	ไม่เกิน 10 ในนํ้านมโคที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ 1 มิลลิลิตร หน แหล่งผลิต	

2. นมโค/9

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 350) พ.ศ. 2556 และ (406) พ.ศ. 2562 เรื่อง นมโค เฉพาะ <u>นมข้นแปลงไขมันไม่หวาน</u> ชนิดเต็มไขมัน ชนิดพร่องไขมัน <u>นมข้นแปลงไขมันหวาน</u> ชนิดเต็มไขมัน ชนิดพร่องไขมัน	กลิ่น	มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของนมข้นชนิดนั้น	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้น ๆ
	ลักษณะ	มีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกันไม่เป็นก้อน	ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม - สารปนเปื้อนซึ่งกำหนดในวัตถุติดตามประกาศกระทรวง
		ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ เป็นต้น	สาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน เช่น แอฟลาทอกซินทั้งหมด (Aflatoxin B1+ B2+ G1 + G2) เป็นต้น - สารพิษตกค้าง ซึ่งกำหนดในวัตถุติดตามประกาศกระทรวง
	โปรตีนนมในเนื้อมนไม่รวมมันเนย	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 34 ของน้ำหนัก	
	เนื้อมนไม่รวมไขมัน	- <u>นมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดเต็มไขมัน</u> ไม่น้อยกว่าร้อยละ 17.5 ของน้ำหนัก - <u>นมข้นแปลงไขมันหวานชนิดเต็มไขมัน</u> ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของน้ำหนัก	
เนื้อมน	- <u>นมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดพร่องไขมัน</u> ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของน้ำหนัก - <u>นมข้นแปลงไขมันหวานชนิดพร่องไขมัน</u> ไม่น้อยกว่าร้อยละ 24 ของน้ำหนัก		

2. นมโค/10

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 350) พ.ศ. 2556 และ (406) พ.ศ. 2562 เรื่อง นมโค เฉพาะ <u>นมข้นแปรงไขมันไม่หวาน</u> ชนิดเต็มไขมัน ชนิดพร่องไขมัน <u>นมข้นแปรงไขมันหวาน</u> ชนิดเต็มไขมัน ชนิดพร่องไขมัน (ต่อ)	ไขมันทั้งหมด	<u>นมข้นแปรงไขมันไม่หวานชนิดเต็มไขมัน</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 6 ของน้ำหนัก <u>นมข้นแปรงไขมันหวานชนิดเต็มไขมัน</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 7 ของน้ำหนัก <u>นมข้นแปรงไขมันไม่หวานชนิดพร่องไขมัน</u> - มากกว่าร้อยละ 1 ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ 6 ของน้ำหนัก <u>นมข้นแปรงไขมันหวานชนิดพร่องไขมัน</u> - มากกว่าร้อยละ 1 ของน้ำหนักแต่ไม่ถึงร้อยละ 7 ของน้ำหนัก	
	วิตามินเอ	ไม่น้อยกว่า 330 ไมโครกรัมเรตินอล ต่อนมข้นแปรงไขมันหวาน 100 กรัม	
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - Salmonella spp. - Staphylococcus aureus	ไม่พบใน 25 กรัม (g) ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU /g) หรือ 1 มิลลิลิตร (CFU /mL)* ไม่พบใน 0.1 กรัม (g) หรือ มิลลิลิตร (mL) **	*กรณีผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์หรือกรรมวิธีอื่นที่เทียบเท่า ** กรณีผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์และยูเอชที
	ยีสต์และเชื้อรา	ไม่เกิน 10 ในนมข้นแปรงไขมันหวาน 1 กรัม	
	แบคทีเรียทั้งหมด	- ไม่เกิน 10,000 ในนมข้นแปรงไขมันหวาน 1 กรัม - ไม่พบในนมข้นแปรงไขมันไม่หวาน 0.1 มิลลิลิตร (mL)	
	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	ไม่พบ ในนมข้นแปรงไขมันหวาน 0.1 กรัม (g)	

3. นมปรุงแต่ง/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 351) พ.ศ. 2556 และ (407) พ.ศ. 2562 เรื่อง นมปรุงแต่ง เฉพาะ <u>นมปรุงแต่งชนิดเหลว</u>	ลักษณะ	มีกลิ่น รส และลักษณะเฉพาะของนมปรุงแต่งนั้น	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้น ๆ
		มีลักษณะเหลวเป็นเนื้อเดียวกัน - ต้องปราศจากเชื้อโรคอันอาจจะติดต่อกันได้ เช่น เชื้อที่ทำให้เกิด วัณโรค เชื้อที่ทำให้เกิดโรคแท้งติดต่อ เป็นต้น - ไม่มีน้ำนมเหลืองเจือปน - ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ใน ปริมาณที่อาจเป็น อันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ เป็นต้น	ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม - สารปนเปื้อนซึ่งกำหนดในวัตถุติดตามประกาศกระทรวง สาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มี สารปนเปื้อน ได้แก่ แคดเมียม ตะกั่ว ดีบุก แอฟลาทอกซินทั้งหมด (Aflatoxin B1+ B2+ G1 +G2) เป็นต้น - สารพิษตกค้าง ซึ่งกำหนดในวัตถุติดตามประกาศกระทรวง สาธารณสุข (ฉบับที่ 387) พ.ศ. 2561 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษ ตกค้าง และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม
	โปรตีนนม	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 2.6 ของน้ำหนัก	
	เนื้อมันไม่รวมมันเนยหรือไขมัน	<u>เติมมันเนยหรือเติมไขมัน</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 7.7 ของน้ำหนัก <u>พร่องมันเนยหรือพร่องไขมัน</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 7.7 ของน้ำหนัก <u>ขาดมันเนยหรือขาดไขมัน</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8 ของน้ำหนัก	
มันเนยหรือไขมัน	<u>เติมมันเนยหรือเติมไขมัน</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 3 ของน้ำหนัก <u>พร่องมันเนยหรือพร่องไขมัน</u> - มากกว่าร้อยละ 0.1 ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ 3 ของน้ำหนัก <u>ขาดมันเนยหรือขาดไขมัน</u> - ไม่เกินร้อยละ 0.1 ของน้ำหนัก		
อี.โคไล (<i>Escherichia coli</i>)	ไม่พบในนมปรุงแต่ง 0.1 มิลลิลิตร (mL)		

3. นมปรุงแต่ง/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 351) พ.ศ. 2556 และ (407) พ.ศ. 2562 เรื่อง นมปรุงแต่ง เฉพาะ <u>นมปรุงแต่งชนิดเหลว</u> (ต่อ)	แבקที่เรียทั้งหมด	<u>นมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์</u> - ตรวจพบแบคทีเรียในนมปรุงแต่ง 1 มิลลิลิตร ได้ไม่เกิน 10,000 ณ แหล่งผลิต และไม่เกิน 50,000 ตลอดระยะเวลาเมื่อออกจากแหล่ง ผลิตจนถึงวันหมดอายุการบริโภคที่ระบุบนฉลาก <u>นมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ และ ยูเอชที</u> - ไม่พบในนมปรุงแต่ง 0.1 มิลลิลิตร	
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Bacillus cereus</i> - <i>Listeria monocytogenes</i>	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (mL) ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร (CFU/mL) ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร (CFU/mL) ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (mL)	กรณีผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ หรือกรรมวิธีอื่นที่เทียบเท่า
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>Staphylococcus aureus</i>	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (mL) ไม่พบใน 0.1 มิลลิลิตร (mL)	กรณีผ่านกรรมวิธีอื่น เช่น สเตอริไลส์ ยูเอชที
	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	ไม่เกิน 10 ในนมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ 1 มิลลิลิตร (CFU/mL) ณ แหล่งผลิต	
	ชนิดและปริมาณสีสังเคราะห์ (ถ้ามีการใช้)	- ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร - ปริมาณในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณในสูตรส่วนประกอบ	การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณ สูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สอง ชนิดขึ้นไป จะต้องมีการรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือ ปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละ ชนิด ไม่เกินหนึ่ง

3. นมปรุงแต่ง/3

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 351) พ.ศ. 2556 และ (407) พ.ศ. 2562 เรื่อง นมปรุงแต่ง เฉพาะ <u>นมปรุงแต่งชนิดแห้ง</u>	ลักษณะ	มีกลิ่น รส และลักษณะเฉพาะของนมปรุงแต่งนั้น ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ในปริมาณที่อาจเป็น อันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่า แมลง สารปฏิชีวนะ เป็นต้น	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม <ul style="list-style-type: none"> - สารปนเปื้อนซึ่งกำหนดในวัตถุประสงค์ตามประกาศกระทรวง สาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มี สารปนเปื้อน ได้แก่ แคดเมียม ตะกั่ว ดีบุก แอฟลาทอกซินทั้งหมด (Aflatoxin B1+ B2+ G1 +G2) เป็นต้น - สารพิษตกค้าง ซึ่งกำหนดในวัตถุประสงค์ตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 387) พ.ศ. 2561 เรื่อง อาหารที่มี สารพิษตกค้าง และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม
	ความชื้น	ไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก	
	โปรตีนนม*	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 2.6 ของน้ำหนัก	
	เนื้อมันไม่รวมมันเนยหรือไขมัน*	<u>เติมมันเนยหรือเติมไขมัน</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 7.7 ของน้ำหนัก <u>พร้อมมันเนยหรือพร้อมไขมัน</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 7.7 ของน้ำหนัก <u>ขาดมันเนยหรือขาดไขมัน</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8 ของน้ำหนัก	*เมื่ออยู่ในสภาพพร้อมบริโภค ตามวิธีละลายเพื่อบริโภคที่ระบุไว้ บนฉลาก
	มันเนยหรือไขมัน*	<u>เติมมันเนยหรือเติมไขมัน</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 3 ของน้ำหนัก <u>พร้อมมันเนยหรือพร้อมไขมัน</u> - มากกว่าร้อยละ 0.1 ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ 3 ของน้ำหนัก <u>ขาดมันเนยหรือขาดไขมัน</u> - ไม่เกินร้อยละ 0.1 ของน้ำหนัก	

3. นมปรุงแต่ง/4

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 351) พ.ศ. 2556 และ (407) พ.ศ. 2562 เรื่อง นมปรุงแต่ง เฉพาะ นมปรุงแต่งชนิดแห้ง (ต่อ)	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ไม่พบใน 25 กรัม (g)	
	- Salmonella spp.	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)	
	- Staphylococcus aureus	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)	
	- Bacillus cereus	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)	
	อี.โคไล (<i>Escherichia coli</i>)	ไม่พบในนมปรุงแต่ง 0.1 กรัม (g)	
แบคทีเรียทั้งหมด	ไม่เกิน 100,000 ในนมปรุงแต่ง 1 กรัม		
ชนิดและปริมาณสีสังเคราะห์ (ถ้ามีการใช้)	- ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร - ปริมาณในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณในสูตร		การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกัน ตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด ไม่เกินหนึ่ง
(ฉบับที่ 351) พ.ศ. 2556 และ (407) พ.ศ. 2562 เรื่อง นมปรุงแต่ง เฉพาะ นมปรุงแต่งชนิดแห้งอัดเม็ด	ลักษณะ	มีกลิ่น รส และลักษณะเฉพาะของนมปรุงแต่งนั้น	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้นๆ
		- ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ เป็นต้น	ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม - สารปนเปื้อนซึ่งกำหนดในวัตถุติดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ได้แก่ แคดเมียม ตะกั่ว ดีบุก แอฟลาทอกซินทั้งหมด (Aflatoxin B1+ B2+ G1 +G2) เป็นต้น - สารพิษตกค้าง ซึ่งกำหนดในวัตถุติดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 387) พ.ศ. 2561 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม
	ความชื้น	ไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก	
	เนื้อมนม	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของน้ำหนัก	

3. นมปรุงแต่ง/5

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 351) พ.ศ. 2556 และ (407) พ.ศ. 2562 เรื่อง นมปรุงแต่ง เฉพาะ นมปรุงแต่งชนิดแห้งอัดเม็ด (ต่อ)	โพรตีนนมในเนื้อมนไม่รวมมันเนยหรือไขมัน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 34 ของน้ำหนัก	
	มันเนยหรือไขมัน	<u>ชนิดเต็มมันเนยหรือไขมัน</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 16.5 ของน้ำหนัก <u>ชนิดพร่องมันเนยหรือไขมัน</u> - มากกว่าร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ 16.5 ของน้ำหนัก <u>ชนิดขาดมันเนยหรือไขมัน</u> - ไม่เกินร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก	
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ไม่พบใน 25 กรัม (g)	
	- Salmonella spp.	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)	
	- Staphylococcus aureus	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)	
	- Bacillus cereus	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)	
อี.โคไล (<i>Escherichia coli</i>)	ไม่พบในนมปรุงแต่ง 0.1 กรัม (g)		
แบคทีเรียทั้งหมด	ไม่เกิน 100,000 ในนมปรุงแต่ง 1 กรัม		
ชนิดและปริมาณสีสังเคราะห์ (ถ้ามีการใช้)	- ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร - ปริมาณในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณในสูตร	การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกัน ตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องไม่รวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด ไม่เกินหนึ่ง	

4. นมเปรี้ยว/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 353) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมเปรี้ยว	ลักษณะ	มีกลิ่น รส และลักษณะของนมเปรี้ยว	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์นั้นๆ ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม - สารปนเปื้อนซึ่งกำหนดในวัตถุติดตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ได้แก่ แคดเมียม ตะกั่ว ดีบุก แอฟลาทอกซินทั้งหมด (Aflatoxin B1+ B2+ G1 +G2) เป็นต้น - สารพิษตกค้าง ซึ่งกำหนดในวัตถุติดตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 387) พ.ศ. 2561 เรื่อง อาหารที่ มีสารพิษตกค้าง และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม
	โปรตีน*	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 2.7 ของน้ำหนัก (ยกเว้นนมเปรี้ยวคুমิส)	*เป็นมาตรฐานของนมเปรี้ยวที่มีได้ปรุงแต่ง ส่วนกรณีเป็นนมเปรี้ยวปรุงแต่ง ให้เป็นไปตามสัดส่วนของนม ที่ใช้เป็นส่วนผสม โดยต้องมีนมเป็นส่วนผสม ไม่น้อยกว่า
	มันเนย*	<u>โยเกิร์ตและนมเปรี้ยวแอซิโดฟิลัส</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 ของน้ำหนัก <u>นมเปรี้ยวเคเฟอร์, นมเปรี้ยวคুমิส และนมเปรี้ยวที่ได้จากการหมักด้วย</u> <u>จุลินทรีย์ชนิดที่แตกต่างจากที่กำหนดไว้</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ของน้ำหนัก	ร้อยละ 50 ของน้ำหนัก
	ค่าความเป็นกรดโดยคำนวณเป็นกรดแลคติก*	<u>โยเกิร์ต, นมเปรี้ยวแอซิโดฟิลัส และนมเปรี้ยวเคเฟอร์</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 0.6 ของน้ำหนัก <u>นมเปรี้ยวคুমิส</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 0.7 ของน้ำหนัก <u>นมเปรี้ยวที่ได้จากการหมักด้วยจุลินทรีย์ชนิดที่แตกต่างจากที่กำหนดไว้</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 0.3 ของน้ำหนัก	
	จุลินทรีย์ที่ใช้ในกรรมวิธีการหมักคงเหลือ* (กรณีนมเปรี้ยวที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมัก)	- คงเหลือในนมเปรี้ยวที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมัก แล้วแต่กรณีดังนี้ - แบคทีเรียไม่น้อยกว่า 10,000,000 โคโลนี ต่อ 1 กรัม - ยีสต์ไม่น้อยกว่า 10,000 โคโลนี ต่อ 1 กรัม	

4. นมเปรี้ยว/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 353) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมเปรี้ยว (ต่อ)	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - Salmonella spp. - Staphylococcus aureus	ไม่พบใน 25 กรัม (g) ไม่พบใน 0.1 กรัม (g) หรือมิลลิลิตร (mL)* ไม่เกิน 10 ใน 1 กรัม (CFU /g) หรือมิลลิลิตร (CFU /mL)**	* สำหรับนมเปรี้ยวที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ และยูเอชที **สำหรับนมเปรี้ยวที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์
	แบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม	น้อยกว่า 3 ต่อนมเปรี้ยว 1 กรัม โดยวิธีเอ็มพีเอ็น	
	เชื้อรา	<u>นมเปรี้ยวที่ไม่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมัก</u> - ไม่เกิน 100 โคลนิตี ต่อ 1 กรัม	
	ยีสต์	<u>นมเปรี้ยวที่ไม่ได้ใช้ยีสต์ในการหมักและไม่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมัก</u> - ไม่เกิน 100 โคลนิตี ต่อ 1 กรัม	
	ยีสต์และเชื้อรา	<u>นมเปรี้ยวที่ผ่านการฆ่าเชื้อหลังการหมัก</u> - พบยีสต์และเชื้อราได้ไม่เกิน 10 โคลนิตี ต่อ 1 กรัม	
	ชนิดและปริมาณวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล สี สังเคราะห์ (ถ้ามีการใช้)	- ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร - ปริมาณในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณในสูตรส่วนประกอบ	- การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด ไม่เกินหนึ่ง - กรณีตรวจพบวัตถุกันเสียที่ตกค้างมาจากวัตถุที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่น รส สี หรือส่วนประกอบอื่นที่มีไขมันที่เป็นส่วนผสมอยู่ด้วย ปริมาณที่ตรวจพบจะต้องไม่เกินปริมาณที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบเหล่านั้น แล้วแต่กรณี

หมายเหตุ: กรณีนมเปรี้ยวแช่แข็ง ตรวจสอบข้อกำหนดมาตรฐานตามนมเปรี้ยว เมื่อกลับคืนสภาพเดิมแล้ว

กรณีนมเปรี้ยวชนิดแห้งตรวจสอบข้อกำหนดมาตรฐานตามนมเปรี้ยว เมื่ออยู่ในสภาพพร้อมบริโภคตามวิธีละลายเพื่อบริโภคที่ระบุไว้บนฉลาก

5. ผลិតภัณฑ์ของนม/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556 และ (408) พ.ศ. 2562 เรื่อง ผลិតภัณฑ์ของนม	ลักษณะ	มีกลิ่น รส และลักษณะเฉพาะของผลិតภัณฑ์ของนม ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ใน ปริมาณที่อาจเป็น อันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ เป็นต้น	รายงานผลการตรวจสอบตามข้อเท็จจริงของผลិតภัณฑ์นั้น ๆ ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม - สารปนเปื้อนซึ่งกำหนดในวัตถุติดตามประกาศกระทรวง สาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มี สารปนเปื้อน ได้แก่ แคดเมียม ตะกั่ว ดีบุก แอฟลาทอกซินทั้งหมด (Aflatoxin B1+ B2+ G1 +G2) เป็นต้น - สารพิษตกค้าง ซึ่งกำหนดในวัตถุติดตามประกาศกระทรวง สาธารณสุข (ฉบับที่ 387) พ.ศ. 2561 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษ ตกค้าง และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม
	เนื้อมนม	<u>ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลว</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 8 ของน้ำหนัก <u>ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดแห้ง</u> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 65 ของน้ำหนัก	
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Bacillus cereus</i> - <i>Listeria monocytogenes</i>	ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (mL) ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร (CFU/mL) ไม่เกิน 100 ใน 1 มิลลิลิตร (CFU/mL) ไม่พบใน 25 มิลลิลิตร (mL)	<u>กรณีผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์หรือ กรรมวิธีอื่นที่เทียบเท่า</u>
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Salmonella</i> spp. - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Bacillus cereus</i>	ไม่พบใน 25 กรัม (g) ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g) ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)	<u>กรณีผลิตภัณฑ์นมชนิดแห้ง</u>

5. ผลិតภัณฑ์ของนม/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556 และ (408) พ.ศ. 2562 เรื่อง ผลិតภัณฑ์ของนม (ต่อ)	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - Salmonella spp. - Staphylococcus aureus	ไม่พบใน 25 กรัม (g) หรือ มิลลิลิตร (mL) ไม่พบใน 0.1 กรัม (g) หรือ มิลลิลิตร (mL)	<u>กรณีผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีอื่น เช่น สเตอริไรส์ ยูเอชที</u>
	แบคทีเรียทั้งหมด	<u>ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์</u> - ตรวจพบในผลิตภัณฑ์ของนม 1 มิลลิลิตร ได้ไม่เกิน 10,000 ผนังแห้งผลิต และไม่เกิน 50,000 ตลอดระยะเวลาเมื่อออกจากแหล่ง ผลิตจนถึงวันหมดอายุการบริโภคที่ระบุบนฉลาก <u>ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์และ ยูเอชที</u> - ไม่พบในผลิตภัณฑ์ของนม 0.1 มิลลิลิตร <u>ชนิดแห้ง</u> - ไม่เกิน 100,000 ในผลิตภัณฑ์ของนม 1 กรัม	
	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	ไม่เกิน 10 ในผลิตภัณฑ์ของนม ที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ 1 มิลลิลิตร (CFU/mL) ผนังแห้งผลิต	
	ชนิดและปริมาณวัตถุให้ความหวานแทน น้ำตาล สีสังเคราะห์ (ถ้ามีการใช้)	- ปริมาณในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณในสูตรส่วนประกอบ - ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร	การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนด ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกัน ตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมิผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการ ใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปน อาหารแต่ละชนิด ไม่เกินหนึ่ง

6. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิท	ค่าความเป็นกรด – ต่าง ค่าวอเตอร์แอกติวิตี้ (Water activity)	อาหารตามข้อ 3 (1) ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ - ค่าความเป็นกรด – ต่าง มากกว่า 4.6 และ - ค่าวอเตอร์แอกติวิตี้ (Water activity) มากกว่า 0.85 อาหารตามข้อ 3 (1) ชนิดที่มีความเป็นกรด หรือ ปรับกรด - ค่าความเป็นกรด – ต่าง ตั้งแต่ 4.6 ลงมา - ค่าวอเตอร์แอกติวิตี้ (Water activity) มากกว่า 0.85 อาหารตามข้อ 3 (2) - ค่าวอเตอร์แอกติวิตี้ (Water activity) น้อยกว่าหรือเท่ากับ 0.85	อาหารตามข้อ 3 (2) ไม่ต้องวิเคราะห์ค่าความเป็นกรด – ต่าง
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - Salmonella spp. * - Staphylococcus aureus * - Clostridium botulinum #	- ไม่พบใน 25 กรัม - ไม่พบใน 0.1 กรัม สำหรับอาหารตามข้อ 3 (1) - ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g) สำหรับอาหารตามข้อ 3 (2) - ไม่พบใน 1 กรัม	* 1. กรณีอาหารตามข้อ 3 (1) ที่มีค่าความเป็นกรด-ต่าง ตั้งแต่ 4.6 ลงมา หากวิเคราะห์ที่อุณหภูมิที่เติบโตที่อุณหภูมิ 30°C และ 55°C แล้ว ไม่ต้องวิเคราะห์ Salmonella spp. และ S. aureus หากตรวจพบเชื้อที่อุณหภูมิดังกล่าวข้างต้น ให้ตรวจ Salmonella spp. และ S. aureus เพิ่ม * 2. กรณีอาหารตามข้อ 3 (1) ที่มีค่าความเป็นกรด-ต่าง มากกว่า 4.6 หากวิเคราะห์ที่อุณหภูมิที่เติบโตที่อุณหภูมิ 35°C และ 55°C แล้ว ไม่ต้องวิเคราะห์ Salmonella spp. และ S. aureus # เฉพาะอาหารตามข้อ 3 (1) ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ
ตะกั่ว		- ไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัม/กิโลกรัม สำหรับผัก / ผลไม้ / แต่งกวาดอง - ไม่เกิน 0.4 มิลลิกรัม/กิโลกรัม สำหรับแมงกัซซัน / ผลิตภัณฑ์มะกอก - ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม/กิโลกรัม สำหรับมะเขือเทศแปรรูป / เนื้อเกลือดีด และเนื้อเกลือดัดบด	ข้อกำหนดวัตถุติดบที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม 1. สารปนเปื้อนซึ่งกำหนดในวัตถุติดบตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน เช่น โปรท แคดเมียม แอฟลาทอกซิน เป็นต้น 2. สารพิษตกค้าง ซึ่งกำหนดในวัตถุติดบตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 387) พ.ศ. 2561 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม
ดีบุก		- ไม่เกิน 250 มิลลิกรัม/กิโลกรัม สำหรับอาหารที่บรรจุในกระป๋องโลหะ - ไม่เกิน 50 มิลลิกรัม/กิโลกรัม สำหรับเนื้อมดปรุงสุก เช่น คอร์นบีฟ / ลันซันมีต / ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ตัดแต่งที่ผ่านความร้อน เช่น แฮม / ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่ผ่านความร้อน / สันคอกหมูปรุงสุก ที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิททุกชนิด ยกเว้น กระป๋องเคลือบดีบุก	
วัตถุกันเสีย (ถ้ามีการใช้)		- ชนิดและปริมาณเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร - ปริมาณในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณในสูตร	เฉพาะอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ไม่ผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนทำลายจุลินทรีย์ทั้งหมด หรืออาหารที่ผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนก่อนการบรรจุหรือปิดผนึก

6. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิท อาหารตามข้อ 3(1) ชนิดที่ มีความเป็นกรดต่ำ	จุลินทรีย์ที่สามารถเจริญเติบโตได้ในระหว่างการ เก็บที่อุณหภูมิปกติ	ไม่พบใน 1 กรัม	อุณหภูมิ 35°C และ 55 °C ด้วยวิธีวิเคราะห์ BAM 2001, chapter 21A หรือ APHA 2015, chapter 61 & 62 หรือ วิธีอื่นที่เทียบเท่า
(ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิท อาหารตามข้อ 3(1) ชนิดที่ มีค่าความเป็นกรด-ต่าง ตั้งแต่ 4.6 ลงมาและอาหาร ตามข้อ 3(2)	จุลินทรีย์ที่เติบโตที่อุณหภูมิ 30°C หรือ 55°C	อาหารตามข้อ 3 (1) ชนิดที่มีความเป็นกรด หรือ ปรับสภาพกรด - ไม่เกิน 1,000 ต่ออาหาร 1 กรัม	ด้วยวิธีวิเคราะห์ BAM 2001, chapter 21A หรือ APHA 2015, chapter 61 & 62 หรือวิธีอื่นที่เทียบเท่า
	จุลินทรีย์ทั้งหมด	อาหารตามข้อ 3 (2) - ไม่เกิน 10,000 ต่ออาหาร 1 กรัม	ด้วยวิธีวิเคราะห์ BAM 2001, chapter 3 หรือ APHA 2015, chapter 8 หรือ วิธีอื่นที่เทียบเท่า
	ยีสต์และเชื้อรา	ไม่เกิน 100 ต่ออาหาร 1 กรัม	
	แบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม *	ไม่พบ หรือ น้อยกว่า 3 ต่ออาหาร 1 กรัม ในกรณีตรวจโดยวิธี เอ็มพีเอ็น	* กรณีอาหารตามข้อ 3 (1) ที่มีค่าความเป็นกรด-ต่าง ตั้งแต่ 4.6 ลง มา หากวิเคราะห์จุลินทรีย์ที่เติบโตที่อุณหภูมิ 30°C และ 55°C ไม่ ต้องวิเคราะห์ แบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม
อาหารตามประกาศฯ นี้ ทุกชนิด	ชนิดและปริมาณของวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล (ถ้ามีการใช้)	- ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร - ปริมาณในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณในสูตร	- กรณีที่ไม่สามารถตรวจสอบชนิดและปริมาณของวัตถุให้ความหวาน แทนน้ำตาล ครอบคลุมตามสูตรที่แจ้งไว้ได้ ให้แจ้งในรายงาน - การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณ สูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิด ขึ้นไป จะต้องมิมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด ไม่เกิน หนึ่ง
	เอกลักษณ์, ปริมาณโปรตีน, ชนิดและปริมาณกรดอะ มิโน		กรณีมีการใส่รังนก
	ปริมาณโปรตีน, ชนิดและปริมาณกรดอะมิโน		อาหารประเภทซूपสัตว์สกัด
	สารสำคัญของโสม		กรณีมีการใส่โสม และแสดงภาพหรือข้อความเกี่ยวกับโสมบนฉลาก

6. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท/3

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน			หมายเหตุ
อาหารตามประกาศฯ นี้ ทุกชนิด (ต่อ)	น้ำหนักเนื้ออาหาร (drained weight)	อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีน้ำหนักเนื้ออาหาร (drained weight) ตามที่กำหนดไว้ ในบัญชีน้ำหนักเนื้ออาหารนี้ <u>เว้นแต่อาหารประเภทที่ไม่อาจแยกเนื้ออาหารได้</u>			# อาหารประเภทหรือชนิดตามที่กำหนดไว้ในบัญชี แต่มีลักษณะพิเศษที่มีอาจกำหนดเนื้ออาหารให้เป็นไป ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีได้ หรืออาหารประเภทอื่น ที่มีได้กำหนดไว้ในบัญชี ให้มีน้ำหนักเนื้ออาหารตามที่ ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการ อาหารและยา
		ประเภทอาหาร	ชนิด	น้ำหนักเนื้ออาหาร เป็นร้อยละของน้ำหนักสุทธิ	
		ผลไม้	1) ขึ้นหรือแวน	ไม่น้อยกว่า 60	
		2) ทังผล	ไม่น้อยกว่า 40		
		พืชผัก	1) ขึ้น	ไม่น้อยกว่า 60	
		2) เมล็ด	ไม่น้อยกว่า 50		
		3) ผักหรือหัว	ไม่น้อยกว่า 40		
		4) ดอกเค็มหรือหวาน เช่น ซีเซกฉาย กิงฉาย ตังฉาย	ไม่น้อยกว่า 65		
		5) เต้าหู้ยี้	ไม่น้อยกว่า 60		
		6) เต้าเจี้ยว	ไม่น้อยกว่า 50		
เนื้อสัตว์	1) บรรจุในน้ำเกลือ ซอส น้ำมัน หรือ สิ่งอื่นที่ไม่ใช่เครื่องปรุง	ไม่น้อยกว่า 60			
2) เนื้อหอยในน้ำเกลือ ซอส น้ำมัน หรือ สิ่งอื่น ที่ไม่ใช่เครื่องปรุง	ไม่น้อยกว่า 50				
3) ไส้กรอกในน้ำเกลือ	ไม่น้อยกว่า 50				

6. อาหารในภาชนะบรรจุที่เปิดสนิท/4

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน		หมายเหตุ
อาหารตามประกาศนี้ ทุกชนิด (ต่อ)	น้ำหนักเนื้ออาหาร (drained weight) (ต่อ)	อาหารปรุงสำเร็จที่ทำให้สุกแล้ว		
		ชนิด	น้ำหนักเนื้ออาหาร เป็นร้อยละของน้ำหนักสุทธิ	* แกงเผ็ด หมายถึง แกงที่ปรุงด้วยเครื่องเผ็ด ร้อน (เช่น เครื่องเทศ) กะทิ มีรสเผ็ด
		1) แกงเผ็ดต่าง ๆ*	ไม่น้อยกว่า 50	
		2) พะแนงต่าง ๆ	ไม่น้อยกว่า 65	
		3) แกงกะหรี่หรือมัสมั่น	ไม่น้อยกว่า 60	
		4) ผัดเผ็ดอย่างแห้ง เช่น ผัดพริกขิงหรือผัดเผ็ดปลาหรือกุ้ง	ไม่น้อยกว่า 90	
		5) กุ้งเค็มหรือหวาน	ไม่น้อยกว่า 80	
		6) หมูหวาน	ไม่น้อยกว่า 75	
7) ไก่หรือหมูพะไล/ไก่หรือหมูหรือขาหมูต้มเค็ม	ไม่น้อยกว่า 55			

7. ไอศกรีม/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 354) พ.ศ. 2556 เรื่อง ไอศกรีม	ลักษณะอาหาร*	ไม่มีกลิ่นหืน	* สำหรับไอศกรีมชนิดแห้งหรือผง มีลักษณะไม่เกาะกันเป็นก้อน ผิดไปจากลักษณะที่ทำขึ้น
		ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ	
	ชนิดและปริมาณวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล ปริมาณสี (ถ้ามีการใช้)	- ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร - ปริมาณในผลวิเคราะห์สอดคล้องกับปริมาณในสูตรส่วนประกอบ	การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด ไม่เกินหนึ่ง
<ul style="list-style-type: none"> • ไอศกรีมนม • ไอศกรีมนมชนิดเหลว • ไอศกรีมนมชนิดแห้งหรือผง • ไอศกรีมนมผสม • ไอศกรีมนมผสมชนิดเหลว • ไอศกรีมนมผสมชนิดแห้งหรือผง 	มันเนย*	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของน้ำหนัก	* ไม่นับรวมน้ำหนักของวัตถุที่เป็นอาหาร อื่นผสมอยู่(กรณีเป็นไอศกรีมผสม)
	ธาตุไขมันไม่รวมมันเนย*	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 7.5 ของน้ำหนัก	
	ความชื้น*	ไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก	* สำหรับไอศกรีมนม และไอศกรีมนมผสมชนิดแห้งหรือผง
	แบคทีเรียทั้งหมด*	ไม่เกิน 600,000 ในอาหาร 1 กรัม	* สำหรับไอศกรีมนม และไอศกรีมนมผสมชนิดแห้งหรือผง ไม่เกิน 100,000 ในอาหาร 1 กรัม
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ ไอศกรีมนมและไอศกรีมนมผสม 		
	<ul style="list-style-type: none"> - Salmonella spp. 	ไม่พบใน 25 กรัม (g)	
	<ul style="list-style-type: none"> - Staphylococcus aureus 	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/ g)	
	<ul style="list-style-type: none"> - Bacillus cereus 	ไม่เกิน 500 ใน 1 กรัม (CFU/g)	
	<ul style="list-style-type: none"> - Listeria monocytogenes 	ไม่พบใน 25 กรัม (g)	
	<ul style="list-style-type: none"> ■ ไอศกรีมนมและไอศกรีมนมผสมชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อโดยวิธีการพาสเจอร์ไรส์หรือกรรมวิธีอื่นที่เทียบเท่าและชนิดผงหรือแห้ง 		
	<ul style="list-style-type: none"> - Salmonella spp. 	ไม่พบใน 25 กรัม (g)	
	<ul style="list-style-type: none"> - Staphylococcus aureus 	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/ g)	
<ul style="list-style-type: none"> - Bacillus cereus 	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)		
<ul style="list-style-type: none"> - Listeria monocytogenes 	ไม่พบใน 25 กรัม (g)		

7. ไอศกรีม/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 354) พ.ศ. 2556 เรื่อง ไอศกรีม • ไอศกรีมนม • ไอศกรีมนมชนิดเหลว • ไอศกรีมนมชนิดแห้ง หรือผง • ไอศกรีมนมผสม • ไอศกรีมนมผสม ชนิดเหลว • ไอศกรีมนมผสมชนิดแห้ง หรือผง (ต่อ)	■ ไอศกรีมนมและไอศกรีมนมผสม <u>นอกเหนือจากชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธี</u> การฆ่าเชื้อโดยวิธีการพาสเจอร์ไรส์หรือ กรรมวิธีอื่นที่เทียบเท่า และชนิดผง หรือแห้ง - <i>Salmonella</i> spp. - <i>Staphylococcus aureus</i> อี.โคไล*	ไม่พบใน 25 กรัม (g) ไม่พบใน 0.1 กรัม (g) ไม่พบในอาหาร 0.01 กรัม (g)	*ยกเว้นไอศกรีมชนิดแห้งหรือผง ไม่ต้องวิเคราะห์
(ฉบับที่ 354) พ.ศ. 2556 เรื่อง ไอศกรีม • ไอศกรีมดัดแปลง • ไอศกรีมดัดแปลง ชนิดเหลว • ไอศกรีมดัดแปลง ชนิดแห้งหรือผง • ไอศกรีมดัดแปลงผสม • ไอศกรีมดัดแปลงผสม ชนิดเหลว • ไอศกรีมดัดแปลงผสม ชนิดแห้งหรือผง	ไขมันทั้งหมด* ความชื้น* แבקทีเรียทั้งหมด* จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ■ ไอศกรีมไอศกรีมดัดแปลง และ ไอศกรีมดัดแปลงผสม - <i>Salmonella</i> spp. - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Bacillus cereus</i> - <i>Listeria monocytogenes</i>	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของน้ำหนัก ไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก ไม่เกิน 600,000 ในอาหาร 1 กรัม ไม่พบใน 25 กรัม (g) ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g) ไม่เกิน 500 ใน 1 กรัม (CFU/g) ไม่พบใน 25 กรัม (g)	* ไม่นับรวมน้ำหนักของวัตถุที่เป็นอาหารอื่นผสมอยู่ (กรณีเป็นไอศกรีมผสม) * สำหรับไอศกรีมดัดแปลง และไอศกรีมดัดแปลงผสมชนิดแห้งหรือผง * สำหรับไอศกรีมดัดแปลง และไอศกรีมดัดแปลงผสมชนิดแห้งหรือผง ไม่เกิน 100,000 ในอาหาร 1 กรัม

7. ไส้กรูม/3

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
<p>(ฉบับที่ 354) พ.ศ. 2556</p> <p>เรื่อง ไส้กรูม</p> <ul style="list-style-type: none"> • ไส้กรูมดัดแปลง • ไส้กรูมดัดแปลง ชนิดเหลว • ไส้กรูมดัดแปลง ชนิดแห้งหรือผง • ไส้กรูมดัดแปลงผสม • ไส้กรูมดัดแปลงผสม ชนิดเหลว • ไส้กรูมดัดแปลงผสม ชนิดแห้งหรือผง <p>(ต่อ)</p>	<p>■ ไส้กรูมดัดแปลง และไส้กรูม</p> <p>ดัดแปลงผสมชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการ</p> <p>ฆ่าเชื้อโดยวิธีการพาสเจอร์ไรส์หรือกรรมวิธี</p> <p>อื่นที่เทียบเท่า และชนิดผงหรือแห้ง</p> <p>- <i>Salmonella</i> spp.</p> <p>- <i>Staphylococcus aureus</i></p> <p>- <i>Bacillus cereus</i></p> <p>- <i>Listeria monocytogenes</i></p> <p>■ ไส้กรูมดัดแปลง และไส้กรูม</p> <p>ดัดแปลงผสมนอกเหนือจากชนิดเหลวที่</p> <p>ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อโดยวิธีการพาส</p> <p>เจอร์ไรส์หรือกรรมวิธีอื่นที่เทียบเท่า และ</p> <p>ชนิดผงหรือแห้ง</p> <p>- <i>Salmonella</i> spp.</p> <p>- <i>Staphylococcus aureus</i></p> <p>อี.โคไล*</p>	<p>ไม่พบใน 25 กรัม (g)</p> <p>ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/ g)</p> <p>ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)</p> <p>ไม่พบใน 25 กรัม (g)</p> <p>ไม่พบใน 25 กรัม (g)</p> <p>ไม่พบใน 0.1 กรัม (g)</p> <p>ไม่พบในอาหาร 0.01 กรัม (g)</p>	<p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p>*ยกเว้นไส้กรูมชนิดแห้งหรือผง ไม่ต้องวิเคราะห์</p>
<p>(ฉบับที่ 354) พ.ศ. 2556</p> <p>เรื่อง ไส้กรูม</p> <p>ไส้กรูมหวานเย็น</p>	<p>แบคทีเรียทั้งหมด</p> <p>จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค</p> <p>- <i>Salmonella</i> spp.</p> <p>- <i>Staphylococcus aureus</i></p> <p>อี.โคไล</p>	<p>ไม่เกิน 600,000 ในอาหาร 1 กรัม</p> <p>ไม่พบใน 25 กรัม (g)</p> <p>ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/ g)</p> <p>ไม่พบในอาหาร 0.01 กรัม (g)</p>	<p></p> <p></p> <p></p> <p></p>

กลุ่มผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

1. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 293) พ.ศ. 2548 (ฉบับที่ 309) พ.ศ. 2550 (ฉบับที่ 405) พ.ศ. 2562 และ (ฉบับที่ 411) พ.ศ. 2562 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ลักษณะ	มีคุณลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์นั้นๆ	
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค		
	- <i>Staphylococcus aureus</i>	- ไม่พบต่ออาหาร 0.1 กรัม	
	- <i>Clostridium spp.</i>	- ไม่พบต่ออาหาร 0.1 กรัม	
	- <i>Salmonella spp.</i>	- ไม่พบต่ออาหาร 25 กรัม	
	อี.โคไล (<i>Escherichia coli</i>)	- น้อยกว่า 3 ต่ออาหาร 1 กรัม โดยวิธีเอ็มพีเอ็น	
	แคดเมียม	- ไม่เกิน 0.3 มิลลิกรัม ต่อ อาหาร 1 กิโลกรัม	
	ตะกั่ว	- ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม ต่อ อาหาร 1 กิโลกรัม	
	ปรอท	- ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัม ต่อ อาหาร 1 กิโลกรัม	
	สารหนูทั้งหมด (Total arsenic)	- ไม่เกิน 2 มิลลิกรัม ต่อ อาหาร 1 กิโลกรัม	
	ดีบุก *		* การวิเคราะห์ ดีบุก และ แอฟฟลาทอกซินทั้งหมด ขึ้นอยู่กับ ความเสี่ยงของการปนเปื้อน
	- ไม่เกิน 250 มิลลิกรัม ต่อ อาหาร 1 กิโลกรัม		
	แอฟฟลาทอกซินทั้งหมด (Aflatoxin B1+B2+G1+G2) *		
	- ไม่เกิน 20 ไมโครกรัม ต่อ อาหาร 1 กิโลกรัม		
	กรณีผลิตภัณฑ์ที่มีนมเป็นส่วนประกอบ หรือใช้นมเป็นวัตถุดิบ		
	- เมลามีน และ กรดซัยยานูริก ไม่เกิน ร้อยละ 2.5 โดยน้ำหนัก		
	กรณีอาหารที่บรรจุในภาชนะพลาสติกชนิดพอลิไวนิลคลอไรด์		
	- ไวนิลคลอไรด์มอนอเมอร์ ไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม		
	กรณีอาหารที่บรรจุในภาชนะพลาสติกซึ่งใช้อะคลิไนด์เป็น		
	โบนโนเมอร์		
	- อะคริไนด์ไนไตรล์ ไม่เกิน 0.02 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม		

1. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
(ฉบับที่ 293) พ.ศ. 2548 (ฉบับที่ 309) พ.ศ. 2550 (ฉบับที่ 405) พ.ศ. 2562 และ (ฉบับที่ 411) พ.ศ. 2562 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ต่อ)		<u>กรณีผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีวัตถุประสงค์เพื่อให้วิตามิน แร่ธาตุ</u> - ปริมาณวิตามิน แร่ธาตุไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 และไม่เกินปริมาณ สูงสุดที่กำหนดในบัญชี Thai RDI	* กรณีที่มีการกล่าวอ้างสารอาหารบนฉลากหรือเอกสารกำกับ อาหาร ต้องวิเคราะห์สารอาหาร * ชนิดและปริมาณสูงสุด ของกรดอะมิโน วิตามินและแร่ธาตุ ให้พิจารณาตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ใน 1. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อ กำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ชนิดกรดอะมิโน 2. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อ กำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ชนิดวิตามินและแร่ธาตุ

2. รอยัลเยลลี/1

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ	
(ฉบับที่ 294) พ.ศ.2548 เรื่อง รอยัลเยลลีและ ผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี	มีคุณภาพหรือมาตรฐาน ตามประกาศฯ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้ด้วย			
	ลักษณะ	มีคุณลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์นั้นๆ		
	จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Clostridium spp.</i> - <i>Salmonella spp.</i>	- ไม่พบต่ออาหาร 0.1 กรัม - ไม่พบต่ออาหาร 0.1 กรัม - ไม่พบต่ออาหาร 25 กรัม		
	อี.โคไล (<i>Escherichia coli</i>)	- น้อยกว่า 3 ต่ออาหาร 1 กรัม โดยวิธีเอ็มพีเอ็น		
	แคดเมียม	- ไม่เกิน 0.3 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม		
	ตะกั่ว	- ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม		
	ปรอท	- ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม		
	สารหนูทั้งหมด (Total arsenic)	- ไม่เกิน 2 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม		
		ดีบุก * - ไม่เกิน 250 มิลลิกรัม ต่อ อาหาร 1 กิโลกรัม		* การวิเคราะห์ ดีบุก และ แอฟฟลาทอกซินทั้งหมด ขึ้นอยู่กับความเสี่ยงของการปนเปื้อน
		แอฟฟลาทอกซินทั้งหมด (Aflatoxin B1+B2+G1+G2) * - ไม่เกิน 20 ไมโครกรัม ต่อ อาหาร 1 กิโลกรัม		
		<u>กรณีผลิตภัณฑ์มีนมเป็นส่วนประกอบ หรือใช้นมเป็นวัตถุดิบ</u> - เมลามีน และ กรดซัยยานูริก ไม่เกิน ร้อยละ 2.5 โดยน้ำหนัก		
		<u>กรณีอาหารที่บรรจุในภาชนะพลาสติกชนิดพอลิไวนิลคลอไรด์</u> - ไวนิลคลอไรด์มอนอเมอร์ ไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม		
	<u>กรณีอาหารที่บรรจุในภาชนะพลาสติกซึ่งใช้อะคลีโลไนไตรล์เป็น โนโนเมอร์</u> - อะครีโลไนไตรล์ ไม่เกิน 0.02 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม			

2. รอยัลเยลลี่/2

ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข	ข้อกำหนดที่ต้องตรวจวิเคราะห์	ข้อกำหนดตามคุณภาพหรือมาตรฐาน	หมายเหตุ
ฉบับที่ 294) พ.ศ.2548 เรื่อง รอยัลเยลลี่และ ผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ (ต่อ)		<p>กรณีผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีวัตถุประสงค์เพื่อให้วิตามิน แร่ธาตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปริมาณวิตามิน แร่ธาตุไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 และไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดในบัญชี Thai RDI 	<p>* กรณีที่มีการกล่าวอ้างสารอาหารบนฉลากหรือเอกสารกำกับอาหาร ต้องวิเคราะห์สารอาหาร</p> <p>* ชนิดและปริมาณสูงสุด ของกรดอะมิโน วิตามินและแร่ธาตุ ให้พิจารณาตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ใน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดกรดอะมิโน 2. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดวิตามินและแร่ธาตุ
	10-ไฮดรอกซี-2-คีซีโนอิกแอซิด	<p><u>รอยัลเยลลี่</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 1.5 โดยน้ำหนัก <p><u>รอยัลเยลลี่ที่นำไปประเหยน้ำจันทน์</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 3.5 โดยน้ำหนัก <p><u>ผลิตภัณฑ์ที่มีรอยัลเยลลี่เป็นส่วนผสม</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 0.16 โดยน้ำหนัก 	
	โปรตีน	<p><u>รอยัลเยลลี่</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 11 โดยน้ำหนัก <p><u>รอยัลเยลลี่ที่นำไปประเหยน้ำออกจันทน์</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 โดยน้ำหนัก 	
	ความชื้น	<p><u>รอยัลเยลลี่ที่นำไปประเหยน้ำออกจันทน์</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 โดยน้ำหนัก 	

ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์ตามความเหมาะสม

วัตถุดิบหรือสาร	ข้อกำหนดที่อาจตรวจวิเคราะห์	หมายเหตุ
ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตด้วยกรรมวิธีการหมัก	มีแอลกอฮอล์อันเกิดขึ้นจากธรรมชาติของส่วนประกอบและแอลกอฮอล์ที่ใช้ในกรรมวิธีการผลิต รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.5 ของน้ำหนัก	* แอลกอฮอล์ที่ใช้ในกรรมวิธีการผลิตต้องไม่ใช่เมทิลแอลกอฮอล์
มีวานหางจระเข้หรือสารสกัดวานหางจระเข้เป็นส่วนประกอบ	Antraquinone Derivatives (Aloin)	ไม่เกิน 15 มิลลิกรัมต่อวัน
มีรังนกเป็นส่วนประกอบ	เอกลักษณ์, ปริมาณโปรตีน, ชนิดและปริมาณกรดอะมิโน	
มีโสมหรือโสมสกัดเป็นส่วนประกอบ	วิเคราะห์เอกลักษณ์โสม	
มีสาหร่ายสไปรูลินาหรือคลอเรลลาเป็นส่วนประกอบ	ปริมาณโปรตีน, ชนิดและปริมาณกรดอะมิโน	
มีเกสรดอกไม้ หรือ ถั่วลิสง เป็นส่วนประกอบ	แอฟลาทอกซิน (Aflatoxin)	ไม่เกิน 20 ไมโครกรัม ต่อ อาหาร 1 กิโลกรัม
มีโคลอสตรัม (Colostrum) เป็นส่วนประกอบ	วิเคราะห์ IgG	
มีถั่งเช่าสีทอง เป็นส่วนประกอบ*	คอร์ไดเซปิน (Cordycepin) และ อะดีโนซีน (Adenosine)	คอร์ไดเซปิน ไม่เกิน 0.3 มิลลิกรัม ต่อ กรัม อะดีโนซีน ไม่เกิน 1.7 มิลลิกรัม ต่อ กรัม
มีจุลินทรีย์โพรไบโอติก เป็นส่วนประกอบ	วิเคราะห์ปริมาณจุลินทรีย์โพรไบโอติกที่มีชีวิตอยู่ในผลิตภัณฑ์	ไม่น้อยกว่า 10 ⁶ CFU ต่ออาหาร 1 กรัม ตลอดอายุการเก็บรักษาของอาหารนั้น
มีใบกระท่อมบดผง หรือสารสกัดจากใบกระท่อมด้วยน้ำหรือเอทานอล เป็นส่วนประกอบ*	ไมทราไจนีน (mitragynine)	ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัมต่อวัน

*ถั่งเช่าสีทอง และใบกระท่อมบดผง หรือสารสกัดจากใบกระท่อมด้วยน้ำหรือเอทานอล มีคุณภาพมาตรฐานของส่วนประกอบเป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประเมินความปลอดภัย

ญ

เอกสารอ้างอิง

กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.(รวบรวม)

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 พร้อมกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงสาธารณสุข.

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 121 (พ.ศ.2532) เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 156 (พ.ศ.2537) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 157 (พ.ศ.2537) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 158 (พ.ศ.2537) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 171) พ.ศ.2539 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 2)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 286) พ.ศ.2547 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 2)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 287) พ.ศ.2547 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 3)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 4 มีนาคม พ.ศ.2554

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548 และ (ฉบับที่ 309) พ.ศ.2550 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 294) พ.ศ.2548 เรื่อง รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 303) พ.ศ.2550 เรื่อง อาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 307) พ.ศ. 2550 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 3)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 308) พ.ศ. 2550 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 4)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 350) พ.ศ.2556 เรื่อง นมโค

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 351) พ.ศ.2556 เรื่อง นมปรุงแต่ง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 352) พ.ศ.2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 353) พ.ศ.2556 เรื่อง นมเปรี้ยว
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 354) พ.ศ.2556 เรื่อง ไอศกรีม
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ.2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 356) พ.ศ.2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 363) พ.ศ.2556 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2)
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 372) พ.ศ.2558 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 3)
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 381) พ.ศ.2559 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 4)
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 387 พ.ศ.2560 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 402) พ.ศ. 2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2)
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 405) พ.ศ. 2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ 3)
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 406) พ.ศ. 2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง นมโค (ฉบับที่ 2)
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 407) พ.ศ. 2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง นมปรุงแต่ง (ฉบับที่ 2)
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 408) พ.ศ. 2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม (ฉบับที่ 2)
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 409) พ.ศ. 2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 411) พ.ศ. 2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ 4)
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 412) พ.ศ. 2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 416) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการ
ในการตรวจวิเคราะห์ ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 418) พ.ศ.2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปน
อาหาร (ฉบับที่ 2)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 419) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง (ฉบับที่ 3)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 425) พ.ศ. 2564 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง เมล็ดถั่วเขียว น้ำมันจากเมล็ดถั่วเขียว โปรตีนจากเมล็ดถั่วเขียว และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดถั่วเขียว น้ำมันจากเมล็ดถั่วเขียว หรือโปรตีนจากเมล็ดถั่วเขียว

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 427) พ.ศ. 2564 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของถั่วเขียวหรือถั่วเขียว

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 429) พ.ศ. 2564 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 437) พ.ศ. 2565 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง เมล็ดถั่วเขียว น้ำมันจากเมล็ดถั่วเขียว โปรตีนจากเมล็ดถั่วเขียว และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดถั่วเขียว น้ำมันจากเมล็ดถั่วเขียว หรือโปรตีนจากเมล็ดถั่วเขียว (ฉบับที่ 2)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 438) พ.ศ. 2565 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของถั่วเขียวหรือถั่วเขียว (ฉบับที่ 2)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 439) พ.ศ. 2565 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ (ฉบับที่ 2)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักฐานและเอกสารประกอบการยื่นขออนุญาตใช้ฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและคุณภาพหรือมาตรฐานด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. คู่มือ รายการตรวจวิเคราะห์ อาหารควบคุมเฉพาะ และอาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน 9 ประเภท เพื่อประกอบการขออนุญาต, กรุงเทพมหานคร 2565.