



ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๒) พ.ศ. ๒๕๖๖
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้

ด้วยกระทรวงสาธารณสุขเห็นควรจัดทำข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ เพื่อคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคและให้มีมาตรฐานตามสากล จำนวน ๓ มาตรฐาน ได้แก่ (๑) Standard for Cocoa Butter (CODEX STAN 86 - 1981) Amended in 2016 (๒) Standard for Cocoa Powders (Cocoas) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars (CODEX STAN 105-1981) Amended in 2016 และ (๓) Standard for Cocoa (Cacao) mass (Cocoa/ Chocolate Liquor) and Cocoa Cake (CODEX STAN 141-1983) Amended in 2016 โดยกระทรวงสาธารณสุขได้จัดทำเป็นประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๒) พ.ศ. ๒๕๖๖ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ ลงวันที่ ๑๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ มีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

ข้อ ๑ กำหนดสถานะของการควบคุมผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ ให้เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน โดยการดำเนินการขออนุญาตผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องปฏิบัติตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ได้แก่ ไขมันโกโก้ (Cocoa butter), เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือ โกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor), โกโก้ผง (Cocoa powder) และ คาเคาผง (Cacao powder)

ข้อ ๒ กำหนดนิยามของ “ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้” แต่ละประเภท ไว้ดังนี้

“ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)” หมายความว่า ไขมันที่ได้จากเมล็ดโกโก้

“เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass)” หรือ “โกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor)” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการทุบหรือบดเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ที่ผ่านการคั่วหรือไม่คั่วก็ได้

“โกโก้ผง (Cocoa powder)” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกที่ผ่านการคั่วแล้วนำไปบด จากนั้นนำเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือโกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) ไปผ่านกระบวนการสกัดไขมันโดยวิธีบีบอัด แล้วนำไปบดเป็นผง ซึ่งอาจมีการใช้ต่างในกระบวนการผลิตเพื่อปรับปรุงกลิ่น รส และสี ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงโกโก้ผงไขมันต่ำ (Fat-reduced cocoa powder) โกโก้ผงไขมันต่ำมาก (Highly Fat-reduced cocoa powder) และโกโก้ผงที่มีคาเคาผงผสมอยู่ด้วย

“คาเคาผง (Cacao powder)” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกที่ไม่ผ่านการคั่วแต่อาจมีการอบที่อุณหภูมิต่ำแล้วนำไปบด จากนั้นนำเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือโกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) ไปผ่านกระบวนการแปรรูปแบบบีบเย็น (Cold-Pressed) เท่านั้น แล้วนำไปบดเป็นผง ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงคาเคาผงไขมันต่ำ (Fat-reduced cacao powder) และคาเคาผงไขมันต่ำมาก (Highly Fat-reduced cacao powder)

⇒ ข้อแตกต่างระหว่าง “โกโก้ผง (Cocoa powder)” และ “คาเคาผง (Cacao powder)” คือ วัตถุดิบและกระบวนการผลิต ทั้งนี้คาเคาผงจะได้จากเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกที่ไม่ผ่านการคั่วแต่อาจมีการอบที่อุณหภูมิต่ำแล้วนำไปบด โดยทั่วไปอุณหภูมิที่ใช้จะไม่เกิน ๔๐ องศาเซลเซียส

⇒ ทั้งนี้ให้ “โกโก้ผง (Cocoa powder)” และ “คาเคาผง (Cacao powder)” ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ที่ใช้เป็นวัตถุดิบ กรณีที่ “โกโก้ผง (Cocoa powder)” และ “คาเคาผง (Cacao powder)” มีการใส่ส่วนประกอบอื่นนอกเหนือจากวัตถุดิบอาหาร และวัตถุแต่งกลิ่นรส เช่น น้ำตาล วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล เกลือ นมผง สารอาหาร โยอาหาร จะพิจารณาเป็นเครื่องดื่ม ภายใต้ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ข้อ ๓ กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ในแต่ละประเภทตามข้อ ๒ ดังต่อไปนี้

(๑) ไขมันโกโก้ (Cocoa butter) จะต้องมีการดไขมันอิสระ (คำนวณเป็นกรดโอเลอิก (Oleic acid)) ไม่เกินร้อยละ ๑.๗๕ และสารที่แซฟอนิไฟด์ไม่ได้ (Unsaponifiable matter) ไม่เกินร้อยละ ๐.๗ ยกเว้นกรณีไขมันโกโก้ที่ได้จากการบีบอัด (press cocoa butter) ไม่เกินร้อยละ ๐.๓๕

(๒) เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือ โกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) จะต้องมีเปลือกเมล็ดโกโก้และคัพอะ (germ) ไม่เกินร้อยละ ๕ คำนวณจากส่วนแห้งที่ปราศจากไขมัน หรือ ไม่เกินร้อยละ ๑.๗๕ คำนวณโดยปราศจากอัลคาไลน์ (สำหรับเปลือกโกโก้เท่านั้น) และไขมันโกโก้ (Cocoa butter) ระหว่างร้อยละ ๔๗-๖๐

(๓) โกโก้ผง (Cocoa powder)

(ก) โกโก้ผง (Cocoa powder) จะต้องมีไขมันโกโก้ (Cocoa butter) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ โดยน้ำหนักแห้ง และมีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๗ โดยน้ำหนัก

(ข) โกโก้ผงไขมันต่ำ (Fat-reduced cocoa powder) จะต้องมีไขมันโกโก้ (Cocoa butter) ตั้งแต่ร้อยละ ๑๐ แต่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ โดยน้ำหนักแห้ง และมีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๗ โดยน้ำหนัก

(ค) โกโก้ผงไขมันต่ำมาก (Highly Fat-reduced cocoa powder) จะต้องมีไขมันโกโก้ (Cocoa butter) น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ โดยน้ำหนักแห้ง และมีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๗ โดยน้ำหนัก

(๔) คาเคาผง (Cacao powder)

(ก) คาเคาผง (Cacao powder) จะต้องมีไขมันโกโก้ (Cocoa butter) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ โดยน้ำหนักแห้ง และมีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๗ โดยน้ำหนัก

(ข) คาเคาผงไขมันต่ำ (Fat-reduced cacao powder) จะต้องมีไขมันโกโก้ (Cocoa butter) ตั้งแต่ร้อยละ ๑๐ แต่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ โดยน้ำหนักแห้ง และมีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๗ โดยน้ำหนัก

(ค) คาเคาผงไขมันต่ำมาก (Highly Fat-reduced cacao powder) จะต้องมีไขมันโกโก้ (Cocoa butter) น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ โดยน้ำหนักแห้ง และมีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๗ โดยน้ำหนัก

คำอธิบายเพิ่มเติมส่วนประกอบต่าง ๆ ที่มีในผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ตามข้อ ๓

ไขมันโกโก้ (Cocoa Butter)	ปริมาณไขมันที่ได้จากเมล็ดโกโก้
กรดไขมันอิสระ (คำนวณเป็นกรดโอเลอิก (Oleic acid))	ปริมาณกรดไขมันอิสระ โดยคำนวณเป็นกรดโอเลอิก (Oleic acid)
สารที่แซพอนิไฟด์ไม่ได้ (Unsaponifiable matter)	สารต่าง ๆ เหลืออยู่ หลังจากการกระบวนการซาพอนิฟิเคชัน (saponification)

ข้อ ๔ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ตามข้อ ๒ นอกจากจะต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะตามข้อ ๓ แล้ว จะต้องมีความปลอดภัยหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน [ทั้งนี้อาจไม่จำเป็นต้องตรวจวิเคราะห์ทุกรายการขึ้นอยู่กับความเสี่ยงของการปนเปื้อน]

ปัจจุบันอ้างอิงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๔) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน โดยมีข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องสรุปดังนี้

สารปนเปื้อน	ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
ดีบุก (tin)	อาหารอื่น	๒๕๐
ตะกั่ว (lead)	อาหารอื่น	๑
ปรอททั้งหมด (mercury)	อาหารอื่น	๐.๐๒ ^๑
สารหนูทั้งหมด (arsenic, total)	อาหารอื่น	๒
แอฟลาทอกซินทั้งหมด (Aflatoxin B1+ B2+ G1 +G2)	อาหารอื่น	๒๐

^๑ เป็นค่าที่กำหนดสำหรับวัตถุบดตามลักษณะเฉพาะที่ระบุไว้ กรณีเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปซึ่งมีลักษณะต่างไปจากที่ระบุไว้ เช่น ถูกทำให้แห้ง หรือถูกนำมาคั้นรูป หรือถูกทำให้เจือจางจะต้องคำนวณค่าปริมาณสูงสุดของสารปนเปื้อนนั้นใหม่จากสัดส่วนน้ำหนักของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารสุดท้ายที่ได้

กรณีที่ตั้งสถานที่ผลิตหรือใช้วัตถุดิบจากแหล่งที่อยู่ในเขตพื้นที่อุบัติเหตุทางนิวเคลียร์ หรือภัยพิบัติทางนิวเคลียร์ สารกัมมันตรังสีที่ตรวจพบจะต้องไม่เกินข้อกำหนดที่ระบุไว้ในตารางที่ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๔) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

ทั้งนี้ อาจมีการทบทวนปรับปรุงหรือแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว เพื่อความเหมาะสมตามองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่มีความเปลี่ยนแปลงตามกาลสมัย ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าควรตรวจสอบข้อมูลกฎหมายอาหารบนเว็บไซต์กองอาหารเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติให้สอดคล้องข้อกำหนดตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับล่าสุด

(๒) ชนิดและปริมาณของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้เป็นตามข้อกำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ปัจจุบันอ้างอิงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๖) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค โดยมีข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องสรุปดังนี้

โกโก้ผงและคาเคาผง อ้างอิงตาม “ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม” กลุ่ม (๙.๒) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดเข้มข้น หรือชนิดแห้ง ดังนี้

ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน ๒๕ กรัม (g)
สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่เกิน ๑๐๐ ใน ๑ กรัม (CFU/g)
แบซิลลัส ซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)	ไม่เกิน ๑๐๐ ใน ๑ กรัม (CFU/g)

หมายเหตุ ไขมันโกโก้ (Cocoa butter) และเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือ โกโก้ชั่นเหลว (Cocoa liquor)

⇒ ยังมีลักษณะเป็นวัตถุดิบ ไม่อยู่ในสภาพพร้อมบริโภค จึงไม่มีความจำเป็นที่จะต้องมีการกำหนดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคและยีสต์รา ทั้งนี้กระบวนการผลิตต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ทั้งนี้ อาจมีการทบทวนปรับปรุงหรือแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว เพื่อความเหมาะสมตามองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่มีความเปลี่ยนแปลงตามกาลสมัย ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าควรตรวจสอบข้อมูลกฎหมายอาหารบนเว็บไซต์กองอาหารเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติให้สอดคล้องข้อกำหนดตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับล่าสุด

(๓) ตรวจพบยีสต์และราได้น้อยกว่า ๑๐๐ CFU ใน ๑ กรัม สำหรับโกโก้ผงและคาเคาผง

⇒ สำหรับข้อกำหนดยีสต์และรา จะกำหนดเฉพาะโกโก้ผงและคาเคาผง ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้อื่น ๆ ได้แก่ ไขมันโกโก้ เนื้อโกโก้บดหรือโกโก้ชั่นเหลว จะไม่มีข้อกำหนดดังกล่าวเนื่องจากยังอยู่ในสภาพที่เป็นวัตถุดิบ

ข้อ ๕ การใช้วัตถุเจือปนอาหารและสารช่วยในการผลิต ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย วัตถุเจือปนอาหาร สำหรับการใช้เฮกเซน (Hexane) ซึ่งมีจุดเดือดที่อุณหภูมิ ๖๒-๘๒ องศาเซลเซียส เป็นสารช่วยในกระบวนการผลิตไขมันโกโก้จะต้องตกค้างไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ยกเว้นกรณีไขมันโกโก้ที่ได้จากการบีบอัด (press cocoa butter) จะต้องไม่พบเฮกเซน

การใช้วัตถุเจือปนอาหารในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ วัตถุเจือปนอาหารดังกล่าว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน และเงื่อนไขการใช้ ที่สอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย วัตถุเจือปนอาหาร โดยปัจจุบันอ้างอิงข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และอ้างอิงข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒) โดยพิจารณาข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารภายใต้หมวด ๐๕.๑.๓ ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุเติม สำหรับไขมันโกโก้ และหมวด ๐๕.๑.๑ โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก สำหรับเนื้อโกโก้บดหรือโกโก้ชั้นเหลว โกโก้ผง และคาเคาผง ทั้งนี้ อาจมีการทบทวนปรับปรุงหรือแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว เพื่อความเหมาะสมตามองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่มีความเปลี่ยนแปลงตามกาลสมัย ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าควรตรวจสอบข้อมูลกฎหมายอาหารบนเว็บไซต์กองอาหารเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติให้สอดคล้องข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับล่าสุด

ทั้งนี้หากใช้เอนไซม์เป็นสารช่วยในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ เอนไซม์ดังกล่าว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน และเงื่อนไขการใช้ที่สอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เอนไซม์ สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร เท่านั้น ปัจจุบันอ้างอิงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๙) พ.ศ. ๒๕๕๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร กรณีเอนไซม์ที่ใช้ในการผลิตไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าต้องได้รับการอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ก่อน โดยดำเนินการประเมินความปลอดภัยตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร ทั้งนี้ อาจมีการทบทวนปรับปรุงหรือแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว เพื่อความเหมาะสมตามองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่มีความเปลี่ยนแปลงตามกาลสมัย ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าควรตรวจสอบข้อมูลกฎหมายอาหารบนเว็บไซต์กองอาหารเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติให้สอดคล้องข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับล่าสุด

ข้อ ๖ การใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย วัตถุแต่งกลิ่นรส โดยใช้ในปริมาณที่เหมาะสมและเพียงพอที่จะให้กลิ่นรสนั้น ทั้งนี้ไม่อนุญาตให้ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสช็อกโกแลตและนม และในกรณีไขมันโกโก้ไม่อนุญาตให้ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส

ปัจจุบันการใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสอ้างอิงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส ทั้งนี้ อาจมีการทบทวนปรับปรุงหรือแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว เพื่อความเหมาะสมตามองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่มีความเปลี่ยนแปลงตามกาลสมัย ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าควรตรวจสอบข้อมูลกฎหมายอาหารบนเว็บไซต์กองอาหารเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติให้สอดคล้องข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับล่าสุด

ข้อ ๓ ผู้ผลิตหรือนำเข้าผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ปัจจุบันอ้างอิงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ทั้งนี้ อาจมีการทบทวนปรับปรุงหรือแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว เพื่อความเหมาะสมตามองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่มีความเปลี่ยนแปลงตามกาลสมัย ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าควรตรวจสอบข้อมูลกฎหมายอาหารบนเว็บไซต์กองอาหารเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติให้สอดคล้องข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับล่าสุด

ข้อ ๔ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย ภาชนะบรรจุ

ปัจจุบันอ้างอิงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๒ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุและการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๙๕ (พ.ศ. ๒๕๔๘) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ทั้งนี้ อาจมีการทบทวนปรับปรุงหรือแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว เพื่อความเหมาะสมตามองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่มีความเปลี่ยนแปลงตามกาลสมัย ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าควรตรวจสอบข้อมูลกฎหมายอาหารบนเว็บไซต์กองอาหารเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติให้สอดคล้องข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับล่าสุด

ข้อ ๕ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ปัจจุบันอ้างอิงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒) ทั้งนี้ อาจมีการทบทวนปรับปรุงหรือแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว เพื่อความเหมาะสมองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่มีความเปลี่ยนแปลงตามกาลสมัย ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าควรตรวจสอบข้อมูลกฎหมายอาหารบนเว็บไซต์กองอาหารเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติให้สอดคล้องข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับล่าสุด

และให้แสดงข้อความเพิ่มเติม ดังนี้

(๑) การใช้ชื่ออาหาร ให้มีข้อความกำกับชื่ออาหาร แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(ก) ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ตามข้อ ๓ (๑) ให้แสดงชื่อ “ไขมันโกโก้” หรืออาจแสดงชื่อ “ไขมันโกโก้ที่ได้จากการบีบอัด” หากมีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามที่ได้กำหนด

(ข) ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ตามข้อ ๓ (๒) ให้แสดงชื่อ “เนื้อโกโก้บด” หรือ “โกโก้ชั้นเหลว”

(ค) ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ตามข้อ ๓ (๓) ให้แสดงชื่อ “โกโก้ผง” หรือ “โกโก้ผงไขมันต่ำ” หรือ “โกโก้ผงไขมันต่ำมาก” ที่สอดคล้องตามชนิดของโกโก้ผงนั้น ๆ

(ง) ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ตามข้อ ๓ (๔) ให้แสดงชื่อ “คาเคาผง” หรือ “คาเคาผงไขมันต่ำ” หรือ “คาเคาผงไขมันต่ำมาก” ที่สอดคล้องตามชนิดของคาเคาผงนั้น ๆ

ทั้งนี้ ผลิตรภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ตามข้อ ๓(๓) ผสม ๓(๔) ให้แสดงชื่อตาม (ค) โดยอาจระบุชนิดและร้อยละของปริมาณคาเคาผงกำกับไว้ใกล้กับชื่อ

ยกตัวอย่างเช่น: โกโก้ผง (ผสมคาเคาผง ๒๕%) หรือ โกโก้ผงผสมคาเคาผง ๒๕% หรือ โกโก้ผงไขมันต่ำ (ผสมคาเคาผง ๒๕%) หรือ โกโก้ผงไขมันต่ำ (ผสมคาเคาผงไขมันต่ำ ๒๕%)

ข้อ ๑๐ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๒) พ.ศ. ๒๕๖๖ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตรภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป คือ ตั้งแต่วันที่ ๓๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๖ เป็นต้นไป

ข้อ ๑๑ การดำเนินการเกี่ยวกับผลิตรภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๒) พ.ศ. ๒๕๖๖ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตรภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ มีผลใช้บังคับ ซึ่งต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศ มีดังนี้

สำหรับผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตรภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้เพื่อจำหน่าย ที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขนี้มีผลใช้บังคับคือก่อนวันที่ ๓๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๖ ยังคงสามารถผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายผลิตรภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับเดิมต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับคือสามารถวางจำหน่ายได้ถึงวันที่ ๓๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๘ และต้องดำเนินการปรับปรุง ให้ผลิตรภัณฑ์มีคุณภาพหรือมาตรฐานรวมถึงการแสดงฉลากเป็นไปตามประกาศ ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขนี้มีผลใช้บังคับคือภายในวันที่ ๓๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๘

ทั้งนี้ ผลิตรภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ที่ได้รับเลขสารบบอาหารก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขนี้มีผลใช้บังคับ หากดำเนินการปรับปรุงให้ผลิตรภัณฑ์มีคุณภาพหรือมาตรฐานรวมถึงการแสดงฉลากเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยผลิตรภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้แล้ว ให้ถือว่าการแจ้งรายละเอียดอาหารตามประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับเดิมนั้นได้ถูกปรับแก้ไขประเภทอาหารและชื่อประกาศให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๒) พ.ศ. ๒๕๖๖ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ผลิตรภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ โดยอนุโลม อย่างไรก็ตาม หากผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าผลิตรภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้เพื่อจำหน่าย ประสงค์จะแก้ไขข้อมูลการแจ้งรายละเอียดอาหารสามารถยื่นแก้ไขข้อมูลผลิตรภัณฑ์ให้สอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวได้ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตามช่องทางที่กำหนด

⇒ แนวทางการดำเนินการแก้ไขข้อมูลผลิตรภัณฑ์สำหรับผลิตรภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ที่ได้รับเลขสารบบอาหารก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขนี้มีผลใช้บังคับ ผู้ประกอบการสามารถติดตามได้ที่เว็บไซต์กองอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใดโปรดติดต่อสอบถามได้ที่ กลุ่มกำหนดมาตรฐาน กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๙ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖



(นายไพศาล ต้นคุ้ม)
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา