

แบบแสดงความคิดเห็นเพื่อประกอบการทบทวน

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้แสดงความคิดเห็น

1. ชื่อ-นามสกุล
- ตำแหน่ง..... เบอร์โทรศัพท์.....
- E-mail address (จำเป็น)
2. บริษัท/หน่วยงาน.....
- เป็นผู้ผลิต (ประเภทผลิตภัณฑ์).....
- เป็นผู้นำเข้า (ประเภทผลิตภัณฑ์).....
- อื่นๆ (โปรดระบุ).....

ส่วนที่ 2 ข้อคิดเห็น

แบบสอบถามนี้ จัดทำขึ้นเพื่อใช้ประกอบการทบทวนประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยว จำนวน 4 ฉบับ

โปรดให้ข้อคิดเห็นต่อแนวทางการปรับปรุงประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร โดยตอบแบบสอบถามด้านล่างนี้ โดยใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่อง ที่ต้องการแสดงความคิดเห็น และกรอกความคิดเห็นในช่องว่าง

1. รายการวัตถุเจือปนอาหารที่ยังคงมีการใช้จริงในภาคอุตสาหกรรม

กรณีไม่มีข้อมูลยืนยันการใช้จริงในภาคอุตสาหกรรมอาจพิจารณาถอนข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้

- กรดซัคซินิก (Succinic Acid; INS 363)

ข้อมูลเพิ่มเติม: จากเอกสาร CLASS NAMES AND THE INTERNATIONAL NUMBERING SYSTEM FOR FOOD ADDITIVES (CXG 36-1989) กำหนดหน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิตของ Succinic Acid; INS 363 เป็น สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) เท่านั้น ทั้งนี้ตาม ปลส. (ฉบับที่ 444) พ.ศ. 2566 ระบุหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวเฉพาะเป็นสารเพิ่มรสชาติ (Flavour enhancer)

- ไม่มีการใช้
- กรณีที่มีการใช้ กรุณาระบุ “หมวดอาหาร” พร้อม “เลขสารบบอาหาร” ของผลิตภัณฑ์ที่ใช้ และ “หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต (Functional use)”

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

▪ ไกลซีน (Glycine; INS 640)

ไม่มีการใช้

กรณีที่มีการใช้ กรุณาระบุ “หมวดอาหาร” พร้อม “เลขสารบบอาหาร” ของผลิตภัณฑ์ที่ใช้ และ “หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต (Functional use)”

.....

.....

.....

.....

.....

.....

▪ ไดโซเดียมซักซิเนต (Disodium Succinate; INS 364(ii))

ข้อมูลเพิ่มเติม: จากเอกสาร CLASS NAMES AND THE INTERNATIONAL NUMBERING SYSTEM FOR FOOD ADDITIVES (CXG 36-1989) กำหนดหน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิตของ Disodium Succinate; INS 364(ii) เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) และสารเพิ่มรสชาติ (Flavour enhancer) ทั้งนี้ตาม ปสธ. (ฉบับที่ 444) พ.ศ. 2566 ระบุหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวเฉพาะเป็นสารเพิ่มรสชาติ

ไม่มีการใช้

กรณีที่มีการใช้ กรุณาระบุ “หมวดอาหาร” พร้อม “เลขสารบบอาหาร” ของผลิตภัณฑ์ที่ใช้ และ “หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต (Functional use)”

.....

.....

.....

.....

.....

.....

▪ ดีแอลแอละนีน (DL-Alanine)

ไม่มีการใช้

กรณีที่มีการใช้ กรุณาระบุ “หมวดอาหาร” พร้อม “เลขสารบบอาหาร” ของผลิตภัณฑ์ที่ใช้ และ “หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต (Functional use)”

.....

.....

.....

.....

.....

.....

▪ มอลโทเดกซ์ทริน (Maltodextrin)

ไม่มีการใช้

กรณีที่มีการใช้ กรุณาระบุ “หมวดอาหาร” พร้อม “เลขสารบบอาหาร” ของผลิตภัณฑ์ที่ใช้ และ “หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต (Functional use)”

.....

.....

.....

.....

.....

▪ ออกซิไดส์พอลิเอทิลีน (Oxidised Polyethylene)

ไม่มีการใช้

กรณีที่มีการใช้ กรุณาระบุ “หมวดอาหาร” พร้อม “เลขสารบบอาหาร” ของผลิตภัณฑ์ที่ใช้ และ “หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต (Functional use)”

.....

.....

.....

.....

.....

▪ โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต (Sodium Hydrogen Sulfate; INS 514(ii))

ข้อมูลเพิ่มเติม: มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม *Combined Compendium of Food Additive Specifications* และมีข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้ตามปสธ. (ฉบับที่ 444) พ.ศ. 2566

เสนอให้**ยกเลิก**ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของโซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟตออกจากประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร

เห็นด้วย

ไม่เห็นด้วย (กรุณาระบุเหตุผล/ข้อเสนอแนะ)

.....

.....

.....

.....

.....

▪ โซเดียมไตรเมตาฟอสเฟต (Sodium Trimetaphosphate)

ข้อมูลเพิ่มเติม: ใช้สำหรับการผลิต Distarch phosphate (INS 1412) ดังนั้นจึงไม่มีข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร

ไม่มีการใช้

กรณีที่มีการใช้ กรุณาระบุ “หมวดอาหาร” พร้อม “เลขสารบออาหาร” ของผลิตภัณฑ์ที่ใช้ และ “หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต (Functional use)”

.....

.....

.....

.....

▪ โปรตีนจับโครงสร้างน้ำแข็งผลิตจากยีสต์ดัดแปรพันธุกรรม (Ice Structuring Protein produced from genetically modified yeast)

ไม่มีการใช้

กรณีที่มีการใช้ กรุณาระบุ “หมวดอาหาร” พร้อม “เลขสารบออาหาร” ของผลิตภัณฑ์ที่ใช้ และ “หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต (Functional use)”

.....

.....

.....

.....

▪ โมโนโพแทสเซียมทาร์เทรต (Monopotassium Tartrate; INS 336(i))

ข้อมูลเพิ่มเติม: จากรายการการประชุม CODEX COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES (CCFA) ครั้งที่ 47 ระหว่างวันที่ 23 - 27 มีนาคม ค.ศ. 2015 [para 129-130] ระบุว่าเนื่องจากไม่มีประเทศสมาชิกใดรับเป็นเจ้าภาพในการสนับสนุนข้อมูลแก่ JECFA ในการพิจารณาความปลอดภัยเพื่อกำหนดคุณภาพภาพหรือมาตรฐาน (Specification) ของ Monopotassium Tartrate; INS 336(i) ดังนั้นที่ประชุมจึงมีมติ **ถอน** ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารรายการดังกล่าวออกจาก General Standard for Food Additives (GSFA)

ไม่มีการใช้

กรณีที่มีการใช้ กรุณาระบุ “หมวดอาหาร” พร้อม “เลขสารบออาหาร” ของผลิตภัณฑ์ที่ใช้ และ “หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต (Functional use)”

.....

.....

.....

.....

▪ แอล-ซิสเตอีนไฮโดรคลอไรด์ (L-Cysteine hydrochloride; INS 920)

ข้อมูลเพิ่มเติม: จากเอกสารเวียนขอข้อมูล [CL 2023/47-FA: Request for information and comments on the priority list of substances proposed for evaluation by JECFA (PART D)] เพื่อประกอบการประชุม CODEX COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES (CCFA) ครั้งที่ 54 ระหว่างวันที่ 22 - 26 เมษายน ค.ศ. 2024 [Agenda Item 7] ระบุว่าเนื่องจากไม่มีประเทศสมาชิกใดรับเป็นเจ้าภาพในการสนับสนุนข้อมูลแก่ JECFA ในการพิจารณาความปลอดภัยเพื่อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน (Specification) ของ L-Cysteine hydrochloride; INS 920 ดังนั้น JECFA จึงเห็นควร**ถอน**วัตถุเจือปนอาหารรายการดังกล่าวออกจาก JECFA Priority List based on lack of sponsor and data

ไม่มีการใช้

กรณีที่มีการใช้ กรุณาระบุ “หมวดอาหาร” พร้อม “เลขสารบบอาหาร” ของผลิตภัณฑ์ที่ใช้ และ “หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต (Functional use)”

.....

.....

.....

.....

.....

2. ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของจุลินทรีย์ที่ใช้ในการผลิตอาหารและเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร ในประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร ชนิดเดี่ยว ลงวันที่ 24 มิถุนายน พ.ศ. 2548 จะถูก**ยกเลิก**และนำไปกำหนดไว้ในประกาศฯ ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง เพิ่มเติมคุณภาพมาตรฐานของเอนไซม์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร และประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับ จุลินทรีย์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร

- เชื้อราที่ใช้ในกระบวนการหมัก (Starter Culture)
- ยีสต์ผงจากยีสต์ในกลุ่มแซ็กคาโรไมซีส (Saccharomyces) หรือทอรูลา (Torula)
- ยีสต์ชนิดอื่น
- แล็กติกแอซิดแบคทีเรีย
- เอนไซม์ทรานส์กลูตามิเนสจากเชื้อจุลินทรีย์สายพันธุ์สเตรปโทเวอริซิลเลียม มอบาร์นส์ วาร์ (Enzyme Transglutaminase from Streptovercillium mobaraense var.)

เห็นด้วย

เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้

.....

.....

.....

.....

.....

- ไม่เห็นด้วย (กรุณาระบุเหตุผล/ข้อเสนอแนะ)
-
-
-
-
-
-

3. ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....