

แบบแสดงความคิดเห็น

เรียนขอข้อคิดเห็นเพื่อปรับปรุงข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่า
ด้วยกำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร [รอบที่ 1 (1st Circular)]

ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อคิดเห็น

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

โปรดตอบคำถามโดยใส่เครื่องหมาย / ในช่อง ที่ต้องการแสดงความคิดเห็น และกรอกความคิดเห็นในช่องว่าง

1. **ประเด็นที่ 1:** ผลการพิจารณาความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหารบางรายการจากคณะผู้เชี่ยวชาญด้านวัตถุเจือปนอาหารขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติและองค์การอนามัยโลก (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives; JECFA) ส่งผลทำให้คณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหาร (Codex Committee on Food Additives; CCFA) เห็นควรทบทวนข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารบางรายการดังกล่าว เพื่อให้สอดคล้องตามค่าความปลอดภัย (Acceptable daily intake; ADI)

1.1 ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มบีตา-แคโรทีน (group header CAROTENES, BETA-)

เอกสารประกอบการพิจารณา: *สิ่งที่ส่งมาด้วย 1_เอกสารแนบ 1 หน้า 1-5*

- เห็นด้วย
- เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้
-
-
-
-
-
-

- ไม่เห็นด้วย (กรณีระบุชนิดวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหาร ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ที่มีการใช้จริงในภาคอุตสาหกรรม พร้อมชี้แจงเหตุผลและแนบหลักฐานหรือเอกสารทางวิชาการเพื่อสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิต)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

1.2 ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้สำหรับ Carotenal, beta-apo-8'- (INS 160e)

เอกสารประกอบการพิจารณา: สิ่งส่งมาด้วย 1_เอกสารแนบ 1 หน้า 6-9

- เห็นด้วย
- เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้

.....

.....

.....

.....

.....

- ไม่เห็นด้วย (กรณีระบุชนิดวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหาร ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ที่มีการใช้จริงในภาคอุตสาหกรรม พร้อมชี้แจงเหตุผลและแนบหลักฐานหรือเอกสารทางวิชาการเพื่อสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิต)

.....

.....

.....

.....

.....

1.3 ถอนข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้สำหรับ Carotenonic acid, ethyl ester, beta-apo-8'- (INS 160f)

- เห็นด้วย
- เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้

.....

.....

.....

- ไม่เห็นด้วย (กรณีระบุชนิดวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหาร ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ที่มีการใช้จริงในภาคอุตสาหกรรม พร้อมชี้แจงเหตุผลและแนบหลักฐานหรือเอกสารทางวิชาการเพื่อสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิต)

.....

.....

.....

.....

.....

1.4 ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้สำหรับ จากัว บลู (JAGUA (GENIPIN-GLYCINE) BLUE; INS 183)

เอกสารประกอบการพิจารณา: สิ่งส่งมาด้วย 1_เอกสารแนบ 1 หน้า 10

- เห็นด้วย
- เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้

.....

.....

.....

.....

.....

- ไม่เห็นด้วย (กรณีระบุชนิดวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหาร ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ที่มีการใช้จริงในภาคอุตสาหกรรม พร้อมชี้แจงเหตุผลและแนบหลักฐานหรือเอกสารทางวิชาการเพื่อสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิต)

.....

.....

.....

.....

.....

1.5 ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มไรโบเฟลวิน (group header RIBOFLAVINS)

เอกสารประกอบการพิจารณา: สิ่งส่งมาด้วย 1_เอกสารแนบ 1 หน้า 11-14

- เห็นด้วย
- เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้

.....

.....

.....

.....

.....

- ไม่เห็นด้วย (กรณีระบุชนิดวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหาร ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ที่มีการใช้จริงในภาคอุตสาหกรรม พร้อมชี้แจงเหตุผลและแนบหลักฐานหรือเอกสารทางวิชาการเพื่อสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิต)

.....

.....

.....

.....

.....

1.6 ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มกลุ่มเบนโซเอต (BENZOATES)

เอกสารประกอบการพิจารณา: สิ่งส่งมาด้วย 1_เอกสารแนบ 1 หน้า 15-18

- เห็นด้วย
- เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้

.....

.....

.....

.....

- ไม่เห็นด้วย (กรณีระบุชนิดวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหาร ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ที่มีการใช้จริงในภาคอุตสาหกรรม พร้อมชี้แจงเหตุผลและแนบหลักฐานหรือเอกสารทางวิชาการเพื่อสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิต)

.....

.....

.....

.....

1.7 ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้สำหรับสารสกัดสาหร่ายสไปรูลินา (SPIRULINA EXTRACT; INS 134)

เอกสารประกอบการพิจารณา: สิ่งส่งมาด้วย 1_เอกสารแนบ 1 หน้า 19-21

- เห็นด้วย
- เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้

.....

.....

.....

.....

- ไม่เห็นด้วย (กรณีระบุชนิดวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหาร ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ที่มีการใช้จริงในภาคอุตสาหกรรม พร้อมชี้แจงเหตุผลและแนบหลักฐานหรือเอกสารทางวิชาการเพื่อสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิต)

.....

.....

.....

.....

.....

1.8 อนุข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้สำหรับเอโซไดคาร์บอนาไมด์ (Azodicarbonamide (INS 927a))

- เห็นด้วย
 - เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้
-
-
-
- ไม่เห็นด้วย (กรณีระบุชนิดวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหาร ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ที่มีการใช้จริงในภาคอุตสาหกรรม พร้อมชี้แจงเหตุผลและแนบหลักฐานหรือเอกสารทางวิชาการเพื่อสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิต)

.....

.....

.....

.....

.....

2. ประเด็นที่ 2: ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการโคเด็กซ์รายสาขา (Commodities Committee)

2.1 ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาผักและผลไม้แปรรูป (Codex Committee on Processed Fruits and Vegetables; CCPFV)

เอกสารประกอบการพิจารณา: สิ่งที่มาด้วย 1_เอกสารแนบ 2 หน้า 1-2

- เห็นด้วย
- เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้

.....

.....

.....

.....

- ไม่เห็นด้วย (กรณีระบุชนิดวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหาร ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ที่มีการใช้จริงในภาคอุตสาหกรรม พร้อมชี้แจงเหตุผลและแนบหลักฐานหรือเอกสารทางวิชาการเพื่อสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิต)

.....

.....

.....

.....

2.2 ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขา น้ำมันและไขมัน (Codex Committee on Fats and Oils; CCFO)

เอกสารประกอบการพิจารณา: สิ่งที่มาด้วย 1_เอกสารแนบ 2 หน้า 3

- เห็นด้วย
 - เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้
-
-
- ไม่เห็นด้วย (กรณีระบุชนิดวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหาร ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ที่มีการใช้จริงในภาคอุตสาหกรรม พร้อมชี้แจงเหตุผลและแนบหลักฐานหรือเอกสารทางวิชาการเพื่อสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิต)

.....

.....

.....

.....

3. ประเด็นที่ 3: การปรับปรุงหรือเพิ่มเติมข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้สี จำนวน 22 รายการ ในหมวดอาหารต่าง ๆ

3.1 ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้สี จำนวน 20 รายการ ซึ่งมีผลการประเมินการได้รับสัมผัสในภาพรวม (Total intake) สอดคล้องตามหลักการฯ

เอกสารประกอบการพิจารณา: สิ่งที่มาด้วย 1_เอกสารแนบ 3 หน้า 1-15

- เห็นด้วย
- เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้

.....

.....

.....

.....

- ไม่เห็นด้วย (กรณีระบุชนิดวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหาร ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ที่มีการใช้จริงในภาคอุตสาหกรรม พร้อมชี้แจงเหตุผลและแนบหลักฐานหรือเอกสารทางวิชาการเพื่อสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิต)

.....

.....

.....

.....

.....

3.2 ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้สำหรับสารสกัดปาปริก้า (PAPRIKA EXTRACT (INS 160c(ii))

เอกสารประกอบการพิจารณา: สิ่งที่ยื่นมาด้วย 1_เอกสารแนบ 1 หน้า 16-17

- เห็นด้วย
 - เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้
-
-
-
-
- ไม่เห็นด้วย (กรณีระบุชนิดวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหาร ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ที่มีการใช้จริงในภาคอุตสาหกรรม พร้อมชี้แจงเหตุผลและแนบหลักฐานหรือเอกสารทางวิชาการเพื่อสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิต)

.....

.....

.....

.....

3.3 ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้สำหรับบริลเลียนต์ แบลค (BRILLIANT BLACK (BLACK PN) (INS 151))

เอกสารประกอบการพิจารณา: สิ่งที่ยื่นมาด้วย 1_เอกสารแนบ 1 หน้า 17

- เห็นด้วย
- เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้

.....

.....

.....

.....

- ไม่เห็นด้วย (กรณีระบุชนิดวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหาร ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ที่มีการใช้จริงในภาคอุตสาหกรรม พร้อมชี้แจงเหตุผลและแนบหลักฐานหรือเอกสารทางวิชาการเพื่อสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิต)

.....

.....

.....

.....

4. **ประเด็นที่ 4:** การปรับปรุงและเพิ่มเติมข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้สารให้ความหวาน จำนวน 16 รายการ ในหมวดอาหารต่าง ๆ

4.1 ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้สารให้ความหวาน จำนวน 13 รายการ ซึ่งมีผลการประเมินการได้รับสัมผัสในภาพรวม (Total intake) สอดคล้องตามหลักการฯ

เอกสารประกอบการพิจารณา: สิ่งส่งมาด้วย 1_เอกสารแนบ 4 หน้า 1-7

- เห็นด้วย
 - เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้
-
-
-
-
- ไม่เห็นด้วย (กรณีระบุชนิดวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหาร ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ที่มีการใช้จริงในภาคอุตสาหกรรม พร้อมชี้แจงเหตุผลและแนบหลักฐานหรือเอกสารทางวิชาการเพื่อสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิต)

4.2 ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้สำหรับแอสซูลเฟมโปแทสเซียม (ACESULFAME POTASSIUM (INS 950))

เอกสารประกอบการพิจารณา: สิ่งส่งมาด้วย 1_เอกสารแนบ 4 หน้า 8

- เห็นด้วย
- เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้

.....

.....

.....

.....

- ไม่เห็นด้วย (กรณีระบุชนิดวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหาร ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ที่มีการใช้จริงในภาคอุตสาหกรรม พร้อมชี้แจงเหตุผลและแนบหลักฐานหรือเอกสารทางวิชาการเพื่อสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิต)

.....

.....

.....

.....

.....

4.3 ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้สำหรับเกลือแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม (ASPARTAME-ACESULFAME SALT (INS 962))

เอกสารประกอบการพิจารณา: สิ่งส่งมาด้วย 1_เอกสารแนบ 4 หน้า 9-10

- เห็นด้วย
 - เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้
-
-
-
- ไม่เห็นด้วย (กรณีระบุชนิดวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหาร ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ที่มีการใช้จริงในภาคอุตสาหกรรม พร้อมชี้แจงเหตุผลและแนบหลักฐานหรือเอกสารทางวิชาการเพื่อสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิต)

.....

.....

.....

.....

.....

4.4 ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้สำหรับสตีวียอลไกลโคไซด์ (STEVIOL GLYCOSIDES (INS 960a-d))

เอกสารประกอบการพิจารณา: สิ่งส่งมาด้วย 1_เอกสารแนบ 4 หน้า 11-14

- เห็นด้วย
- เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้

.....

.....

.....

.....

- ไม่เห็นด้วย (กรณีระบุชนิดวัตถุดิบอาหาร หมวตอาหาร ปริมาณสูงสุดของวัตถุดิบอาหารนั้นๆ ที่มีการใช้จริงในภาคอุตสาหกรรม พร้อมชี้แจงเหตุผลและแนบหลักฐานหรือเอกสารทางวิชาการเพื่อสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิต)

.....

.....

.....

.....

.....

5. **ประเด็นที่ 5:** การปรับปรุงและเพิ่มเติมข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุดิบอาหารซึ่งมีหน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิตอื่น ๆ

5.1 ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุดิบอาหาร จำนวน 6 รายการ ซึ่งมีผลการประเมินการได้รับสัมผัสในภาพรวม (Total intake) สอดคล้องตามหลักการฯ

เอกสารประกอบการพิจารณา: สิ่งที่มาด้วย 1 เอกสารแนบ 5 หน้า 1-3

- เห็นด้วย
- เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้

.....

.....

.....

.....

.....

- ไม่เห็นด้วย (กรณีระบุชนิดวัตถุดิบอาหาร หมวตอาหาร ปริมาณสูงสุดของวัตถุดิบอาหารนั้นๆ ที่มีการใช้จริงในภาคอุตสาหกรรม พร้อมชี้แจงเหตุผลและแนบหลักฐานหรือเอกสารทางวิชาการเพื่อสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิต)

.....

.....

.....

.....

.....

5.2 ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้สำหรับโพรพิลีนไกลคอลแอลจีเนต (PROPYLENE GLYCOL ALGINATE (INS 405))

เอกสารประกอบการพิจารณา: สิ่งส่งมาด้วย 1_เอกสารแนบ 5 หน้า 3

- เห็นด้วย
- เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้
- ไม่เห็นด้วย (กรณีระบุชนิดวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหาร ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ที่มีการใช้จริงในภาคอุตสาหกรรม พร้อมชี้แจงเหตุผลและแนบหลักฐานหรือเอกสารทางวิชาการเพื่อสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิต)

6. **ประเด็นที่ 6:** การปรับปรุงและเพิ่มเติมข้อกำหนดเงื่อนไขใช้วัตถุเจือปนอาหารในหมวด 14.2.3 ไวนองุ่น และ 14.2.3.3 ไวนองุ่นชนิดฟอร์ตีไฟด์ ไวน์เหล้าองุ่น และไวน์หวานจากองุ่น

เอกสารประกอบการพิจารณา: สิ่งส่งมาด้วย 1_เอกสารแนบ 6

- เห็นด้วย
- เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้
- ไม่เห็นด้วย (กรณีระบุชนิดวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหาร ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ที่มีการใช้จริงในภาคอุตสาหกรรม พร้อมชี้แจงเหตุผลและแนบหลักฐานหรือเอกสารทางวิชาการเพื่อสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิต)

7. **ประเด็นที่ 7:** การเปลี่ยนแปลงเลข INS number และการเพิ่มเติมหน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิตของ วัตถุเจือปนอาหารบางรายการ

เอกสารประกอบการพิจารณา: สิ่งที่ส่งมาด้วย 1_เอกสารแนบ 7

- เห็นด้วย
- เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้
- ไม่เห็นด้วย (พร้อมชี้แจงเหตุผลและแนบหลักฐานหรือเอกสารทางวิชาการเพื่อสนับสนุน)

8. **ประเด็นที่ 8:** การปรับปรุงข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารในส่วนของ “สีอ่อนไข” ซึ่งเป็นผลจากการปรับ ประสานข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารของมาตรฐานรายสินค้าและมาตรฐานทั่วไปสำหรับการใช้วัตถุเจือปน อาหารของโคเด็กซ์ (GSFA)

เอกสารประกอบการพิจารณา: สิ่งที่ส่งมาด้วย 1_เอกสารแนบ 8

- เห็นด้วย
- เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้
- ไม่เห็นด้วย (กรณีระบุชนิดวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหาร ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ที่มีการใช้ จริงในภาคอุตสาหกรรม พร้อมชี้แจงเหตุผลและแนบหลักฐานหรือเอกสารทางวิชาการเพื่อสนับสนุนความจำเป็น ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต)

9. **ประเด็นที่ 9:** การถอนข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารบางรายการในบางหมวดอาหารตามประกาศกระทรวงฯ (ฉบับที่ 444) พ.ศ. 2566 อันเนื่องมาจาก CCFA ยุติการพิจารณา หรือไม่มีข้อมูลความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิตสนับสนุน

เอกสารประกอบการพิจารณา: สิ่งที่มาด้วย 1 เอกสารแนบ 9

- เห็นด้วย
- เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้
.....
.....
.....
- ไม่เห็นด้วย (กรณีระบุชนิดวัตถุเจือปนอาหาร หมวดอาหาร ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ที่มีการใช้จริงในภาคอุตสาหกรรม พร้อมชี้แจงเหตุผลและแนบหลักฐานหรือเอกสารทางวิชาการเพื่อสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิต)
.....
.....
.....
.....

10. **ประเด็นที่ 10:** การปรับปรุงคำอธิบายของหมวดอาหาร 12.2.1 เครื่องเทศ และ 12.2.2 เครื่องปรุงรส

เอกสารประกอบการพิจารณา: สิ่งที่มาด้วย 1 เอกสารแนบ 10

- เห็นด้วย
- เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมดังนี้
.....
.....
.....
- ไม่เห็นด้วย (กรณีระบุ)
.....
.....
.....
.....

11. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ (และข้อมูลอ้างอิง ถ้ามี)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

โปรดส่งแบบสอบถามกลับกลุ่มกำหนดมาตรฐาน กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
ภายในวันที่ 15 ตุลาคม 2567 ตามช่องทางจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ ที่ food.publichearing@gmail.com
มีข้อสงสัย โปรดติดต่อ: นางสาวปวีณ์ดา ศรีพนารัตนกุล, นางสาวศิริรัตน์ ชุนดำ
เบอร์ติดต่อ 0 2590 7178