

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

พร้อมกฎกระทรวง

และ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับปรับปรุง ปี 2554)



จัดทำโดย

สำนักอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา



กระทรวงสาธารณสุข

ตุลาคม 2554

สารบัญ

	หน้า
พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	1
หมวด 1 คณะกรรมการอาหาร	3
หมวด 2 การขออนุญาตและการออกใบอนุญาต	4
หมวด 3 หน้าที่ของผู้รับอนุญาตเกี่ยวกับอาหาร	5
หมวด 4 การควบคุมอาหาร	6
หมวด 5 การขึ้นทะเบียนการโฆษณาเกี่ยวกับอาหาร	7
หมวด 6 พนักงานเจ้าหน้าที่	9
หมวด 7 การพักใช้ใบอนุญาตและการเพิกถอนใบอนุญาต	9
หมวด 8 บทกำหนดโทษ	10
บทเฉพาะกาล	12
อัตราค่าธรรมเนียม	13
กฎกระทรวงออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	
กฎกระทรวง ฉบับที่ 1 (พ.ศ.2522) เรื่อง การขอรับใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย	14
กฎกระทรวง ฉบับที่ 2 (พ.ศ.2522) เรื่อง การขอรับใบอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย	22
กฎกระทรวง ฉบับที่ 3 (พ.ศ.2522) เรื่อง การขออนุญาตผลิตอาหารหรือนำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะคราว	29
กฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2522) เรื่อง การขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารควบคุมของผู้รับอนุญาตตั้งโรงงานหรือผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย	38
กฎกระทรวง ฉบับที่ 5 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดค่าธรรมเนียม	44
กฎกระทรวง ฉบับที่ 6 (พ.ศ.2522) เรื่อง บัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่	45
กฎกระทรวง ฉบับที่ 7 (พ.ศ.2525) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมกฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2522)	46
กฎกระทรวง ฉบับที่ 8 (พ.ศ.2525) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมกฎกระทรวง ฉบับที่ 5 (พ.ศ.2522)	47
กฎกระทรวง ฉบับที่ 9 (พ.ศ.2526) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมกฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2522) และฉบับที่ 7 (พ.ศ.2525)	48
กฎกระทรวง ฉบับที่ 10 (พ.ศ.2526) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมกฎกระทรวง ฉบับที่ 5 (พ.ศ.2522) และฉบับที่ 8 (พ.ศ. 2525)	50
กฎกระทรวง ฉบับที่ 11 (พ.ศ.2547) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	51
กฎกระทรวง ฉบับที่ 12 (พ.ศ.2548) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	52
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	
ฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง	54
ฉบับที่ 44 (พ.ศ.2523) เรื่อง แบ่งข้าวกลึง	63
ฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันปาล์ม	64
ฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว	68
ฉบับที่ 61 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	70
ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527) เรื่อง น้ำแข็ง	72
ฉบับที่ 83 (พ.ศ.2527) เรื่อง ซีอิ๊วโกแลต	75
ฉบับที่ 92 (พ.ศ.2528) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร	82

สารบัญ (ต่อ)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522			หน้า
ฉบับที่ 98 (พ.ศ.2529)	เรื่อง	มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน	86
ฉบับที่ 100 (พ.ศ.2529)	เรื่อง	การแสดงฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่	87
ฉบับที่ 102 (พ.ศ.2529)	เรื่อง	มาตรฐานอาหารที่มีกัมมันตรังสี (ยกเลิก)	89
ฉบับที่ 113 (พ.ศ.2531)	เรื่อง	โซเดียมซัลเฟตและอาหารที่มีโซเดียมซัลเฟต	90
ฉบับที่ 116 (พ.ศ.2531)	เรื่อง	มาตรฐานอาหารที่มีกัมมันตรังสี (ฉบับที่ 2) (ยกเลิก)	91
ฉบับที่ 117 (พ.ศ.2532)	เรื่อง	ชวดนม	92
ฉบับที่ 121 (พ.ศ.2532)	เรื่อง	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	95
ฉบับที่ 135 (พ.ศ.2534)	เรื่อง	น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2)	100
ฉบับที่ 137 (พ.ศ.2534)	เรื่อง	น้ำแข็ง (ฉบับที่ 2)	101
ฉบับที่ 144 (พ.ศ.2535)	เรื่อง	อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	102
ฉบับที่ 150 (พ.ศ.2536)	เรื่อง	ข้าวเติมวิตามิน	105
ฉบับที่ 151 (พ.ศ.2536)	เรื่อง	กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร	107
ฉบับที่ 153 (พ.ศ.2537)	เรื่อง	เกลือบริโภค (ยกเลิก)	108
ฉบับที่ 156 (พ.ศ.2537)	เรื่อง	นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	109
ฉบับที่ 157 (พ.ศ.2537)	เรื่อง	อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	116
ฉบับที่ 158 (พ.ศ.2537)	เรื่อง	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	123
(ฉบับที่ 167) พ.ศ.2538	เรื่อง	การขยายระยะเวลาการใช้ฉลากนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	127
(ฉบับที่ 168) พ.ศ.2538	เรื่อง	การขยายระยะเวลาการใช้ฉลากอาหารทารกและ อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	128
(ฉบับที่ 169) พ.ศ.2538	เรื่อง	การขยายระยะเวลาการใช้ฉลากอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	129
(ฉบับที่ 171) พ.ศ.2539	เรื่อง	อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 2)	130
(ฉบับที่ 174) พ.ศ.2539	เรื่อง	กำหนดอาหารที่ห้ามนำเข้าหรือจำหน่าย	132
(ฉบับที่ 179) พ.ศ.2540	เรื่อง	อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2)	133
(ฉบับที่ 182) พ.ศ.2541	เรื่อง	ฉลากโภชนาการ	134
(ฉบับที่ 184) พ.ศ.2542	เรื่อง	น้ำมันปาล์ม (ฉบับที่ 2)	177
(ฉบับที่ 191) พ.ศ.2543	เรื่อง	ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 189) พ.ศ.2542	178
(ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543	เรื่อง	วิธีการผลิต เครื่องมือใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหาร	179
(ฉบับที่ 194) พ.ศ.2543	เรื่อง	ฉลาก	186
(ฉบับที่ 195) พ.ศ.2543	เรื่อง	เครื่องมือเกลือแร่	191
(ฉบับที่ 196) พ.ศ.2543	เรื่อง	ชา	194
(ฉบับที่ 197) พ.ศ.2543	เรื่อง	กาแฟ	197
(ฉบับที่ 198) พ.ศ.2543	เรื่อง	น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	201
(ฉบับที่ 199) พ.ศ.2543	เรื่อง	น้ำแร่ธรรมชาติ	204
(ฉบับที่ 200) พ.ศ.2543	เรื่อง	ข้อสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	207
(ฉบับที่ 201) พ.ศ.2543	เรื่อง	ข้อสบางชนิด	208

สารบัญ (ต่อ)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	หน้า
(ฉบับที่ 202) พ.ศ.2543 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ยกเลิก)	210
(ฉบับที่ 203) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำปลา	213
(ฉบับที่ 204) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำส้มสายชู	216
(ฉบับที่ 205) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำมันและไขมัน	218
(ฉบับที่ 206) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำมันเนย	224
(ฉบับที่ 207) พ.ศ.2543 เรื่อง เนยเทียม	226
(ฉบับที่ 208) พ.ศ.2543 เรื่อง ครีม	228
(ฉบับที่ 209) พ.ศ.2543 เรื่อง เนยแข็ง	232
(ฉบับที่ 210) พ.ศ.2543 เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป	234
(ฉบับที่ 211) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำผึ้ง	237
(ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	239
(ฉบับที่ 214) พ.ศ.2543 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	248
(ฉบับที่ 215) พ.ศ.2544 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย	252
(ฉบับที่ 217) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 215) พ.ศ.2544	253
(ฉบับที่ 219) พ.ศ.2544 เรื่อง ฉลากโภชนาการ (ฉบับที่ 2)	254
(ฉบับที่ 220) พ.ศ.2544 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3)	256
(ฉบับที่ 221) พ.ศ.2544 เรื่อง กำหนดประเภทอาหารที่ต้องแสดงเลขสารบบอาหารที่ฉลาก	264
(ฉบับที่ 222) พ.ศ.2544 เรื่อง ไอศกรีม	266
(ฉบับที่ 223) พ.ศ.2544 เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส	269
(ฉบับที่ 224) พ.ศ.2544 เรื่อง ขนมันบั้ง	272
(ฉบับที่ 225) พ.ศ.2544 เรื่อง น้ำเกลือปรุงอาหาร (ยกเลิก)	274
(ฉบับที่ 226) พ.ศ.2544 เรื่อง เนยใสหรือกี้ (Ghee)	276
(ฉบับที่ 227) พ.ศ.2544 เรื่อง เนย	278
(ฉบับที่ 228) พ.ศ.2544 เรื่อง หมากฝรั่งและลูกอม	281
(ฉบับที่ 229) พ.ศ.2544 เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 162) พ.ศ.2538	283
(ฉบับที่ 230) พ.ศ.2544 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2)	284
(ฉบับที่ 232) พ.ศ.2544 เรื่อง ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 14 (พ.ศ.2522)	285
(ฉบับที่ 233) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522)	286
	เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนด คุณภาพหรือมาตรฐานวิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง
(ฉบับที่ 234) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524)	288
	เรื่อง น้ำมันปาล์ม
(ฉบับที่ 235) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524)	289
	เรื่อง น้ำมันมะพร้าว

สารบัญ (ต่อ)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	หน้า
(ฉบับที่ 236) พ.ศ.2544 เรื่อง ไข่เยี่ยวม้า	290
(ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที	291
(ฉบับที่ 238) พ.ศ.2544 เรื่อง อาหารที่มีวัตถุประสงคพิเศษ	293
(ฉบับที่ 239) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543	296
(ฉบับที่ 243) พ.ศ.2544 เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	297
(ฉบับที่ 244) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีวัตถุที่ใช้เพื่อรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารรวมอยู่ในภาชนะบรรจุ	299
(ฉบับที่ 245) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีส่วนผสมของว่านหางจระเข้	300
(ฉบับที่ 246) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 217) พ.ศ.2544	301
(ฉบับที่ 247) พ.ศ.2544 เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ 2)	302
(ฉบับที่ 248) พ.ศ.2544 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ฉบับที่ 2) (ยกเลิก)	303
(ฉบับที่ 251) พ.ศ.2545 เรื่อง การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม	304
(ฉบับที่ 252) พ.ศ.2545 เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 2)	306
(ฉบับที่ 253) พ.ศ.2545 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3)	307
(ฉบับที่ 254) พ.ศ.2545 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 3)	308
(ฉบับที่ 255) พ.ศ.2545 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารที่มีไบโแป๊ะก๊วยและสารสกัดจากไบโแป๊ะก๊วย	310
(ฉบับที่ 256) พ.ศ.2545 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 4)	311
(ฉบับที่ 257) พ.ศ.2545 เรื่อง ไอศกรีม (ฉบับที่ 2)	312
(ฉบับที่ 259) พ.ศ.2545 เรื่อง การใช้เมทิลแอลกอฮอล์เป็นสารช่วยในการผลิต (Processing aid) อาหารบางชนิด	313
(ฉบับที่ 262) พ.ศ.2545 เรื่อง สตีวิโอไซด์และอาหารที่มีส่วนผสมของสตีวิโอไซด์	315
(ฉบับที่ 263) พ.ศ.2545 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย	317
(ฉบับที่ 264) พ.ศ.2545 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย	318
(ฉบับที่ 265) พ.ศ.2545 เรื่อง นมโค	319
(ฉบับที่ 266) พ.ศ.2545 เรื่อง นมปรุงแต่ง	332
(ฉบับที่ 267) พ.ศ.2545 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม	336
(ฉบับที่ 268) พ.ศ.2546 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด	339
(ฉบับที่ 269) พ.ศ.2546 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์	340
(ฉบับที่ 272) พ.ศ.2546 เรื่อง สุรา	341
(ฉบับที่ 273) พ.ศ.2546 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน (ฉบับที่ 2)	342

สารบัญ (ต่อ)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	หน้า
(ฉบับที่ 275) พ.ศ.2546 เรื่อง สุรา (ฉบับที่ 2)	343
(ฉบับที่ 276) พ.ศ.2546 เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 2)	344
(ฉบับที่ 277) พ.ศ.2546 เรื่อง ชา (ฉบับที่ 2)	345
(ฉบับที่ 280) พ.ศ.2547 เรื่อง ชาสมุนไพร	346
(ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร	349
(ฉบับที่ 282) พ.ศ.2547 เรื่อง นมโค (ฉบับที่ 2)	353
(ฉบับที่ 283) พ.ศ.2547 เรื่อง กำหนดปริมาณสารโพลารีนในน้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหาร เพื่อจำหน่าย	354
(ฉบับที่ 284) พ.ศ.2547 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 5)	355
(ฉบับที่ 285) พ.ศ.2547 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 4)	356
(ฉบับที่ 286) พ.ศ.2547 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก (ฉบับที่ 2)	357
(ฉบับที่ 287) พ.ศ.2548 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 3)	358
(ฉบับที่ 288) พ.ศ.2548 เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง (ยกเลิก)	359
(ฉบับที่ 289) พ.ศ.2548 เรื่อง นมเปรี้ยว	369
(ฉบับที่ 290) พ.ศ.2548 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3)	374
(ฉบับที่ 292) พ.ศ.2548 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย	375
(ฉบับที่ 293) พ.ศ.2548 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	376
(ฉบับที่ 294) พ.ศ.2548 เรื่อง รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่	380
(ฉบับที่ 295) พ.ศ.2548 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก	382
(ฉบับที่ 296) พ.ศ.2549 เรื่อง อาหารที่มีความเสี่ยงจากโรควัวบ้า	387
(ฉบับที่ 297) พ.ศ.2549 เรื่อง อาหารฉายรังสี (ยกเลิก)	390
(ฉบับที่ 298) พ.ศ.2549 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์	396
(ฉบับที่ 299) พ.ศ.2549 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด (ฉบับที่ 2)	407
(ฉบับที่ 300) พ.ศ.2549 เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	408
(ฉบับที่ 301) พ.ศ.2549 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 4)	416
(ฉบับที่ 303) พ.ศ.2550 เรื่อง อาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง	418
(ฉบับที่ 305) พ.ศ.2550 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด	434
(ฉบับที่ 307) พ.ศ.2550 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก (ฉบับที่ 3)	436

สารบัญ (ต่อ)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522		หน้า
(ฉบับที่ 308) พ.ศ.2550	เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 4)	437
(ฉบับที่ 309) พ.ศ.2550	เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร (ฉบับที่ 2)	438
-	เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	439
(ฉบับที่ 310) พ.ศ.2551	เรื่อง การห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มีโซอาหารในภาชนะบรรจุอาหารและหีบห่อ	441
(ฉบับที่ 311) พ.ศ.2551	เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย	442
(ฉบับที่ 312) พ.ศ.2551	เรื่อง แต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร (ยกเลิก)	-
ฉบับปี พ.ศ.2552(313)	เรื่อง มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	443
ฉบับปี พ.ศ.2552(314)	เรื่อง แต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการอาหาร	453
ฉบับปี พ.ศ.2552 (315)	เรื่อง สุรา	454
ฉบับปี พ.ศ.2553 (316)	เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 6)	455
ฉบับปี พ.ศ.2553 (317)	เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	456
ฉบับปี พ.ศ.2553 (318)	เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 (ฉบับที่ 2)	458
ฉบับปี พ.ศ.2553 (319)	เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 220) พ.ศ. 2544	459
ฉบับปี พ.ศ.2553 (320)	เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ. 2549	460
ฉบับปี พ.ศ.2553 (321)	เรื่อง เกล็ดบริโภค (ยกเลิก)	461
ฉบับปี พ.ศ.2553 (322)	เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง (ฉบับที่ 2)	463
ฉบับปี พ.ศ.2553 (323)	เรื่อง น้ำปลา (ฉบับที่ 2)	464
ฉบับปี พ.ศ.2553 (324)	เรื่อง น้ำเกลือปรุงอาหาร	465
ฉบับปี พ.ศ.2553 (325)	เรื่อง อาหารฉายรังสี	467
ฉบับปี พ.ศ.2553 (326)	เรื่อง อาหารที่จัดรวมในภาชนะบรรจุ	478
ฉบับปี พ.ศ.2554 (327)	เรื่อง ช็อกโกแลต (ฉบับที่ 2)	479
ฉบับปี พ.ศ.2554 (328)	เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 4)	480
ฉบับปี พ.ศ.2554 (329)	เรื่อง ชา (ฉบับที่ 3)	481
ฉบับปี พ.ศ.2554 (330)	เรื่อง กาแฟ (ฉบับที่ 3)	482
ฉบับปี พ.ศ.2554 (331)	เรื่อง อาหารควบคุมน้ำหนัก (ฉบับที่ 2)	483
ฉบับปี พ.ศ.2554 (332)	เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ (ฉบับที่ 2)	484
ฉบับปี พ.ศ.2554 (333)	เรื่อง เกล็ดบริโภค	485
ฉบับปี พ.ศ.2554 (334)	เรื่อง มาตรฐานอาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี	488
ฉบับปี พ.ศ.2554 (335)	เรื่อง กำหนดเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี (ยกเลิก)	489
ฉบับปี พ.ศ.2554 (336)	เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันทีบางชนิด (ฉบับที่ 2)	490
ฉบับปี พ.ศ.2554 (337)	เรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง	493

สารบัญ (ต่อ)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522	หน้า
ฉบับปี พ.ศ.2554 (338) เรื่อง กำหนดเงื่อนไขการนำเข้าอาหารที่มีความเสี่ยงจากการปนเปื้อนสาร กัมมันตรังสี พ.ศ.2554	523
ฉบับปี พ.ศ.2554 (339) เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร	524
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับอาหาร	530



พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

ภูมิพลอดุลยเดช ป.ร.

ให้ไว้ ณ วันที่ 8 พฤษภาคม พ.ศ.2522

เป็นปีที่ 34 ในรัชกาลปัจจุบัน

พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดชมีพระบรมราชโองการโปรดเกล้าฯ ให้ประกาศว่า

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงกฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหาร

จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ตราพระราชบัญญัติขึ้นไว้โดยคำแนะนำและยินยอมของ สภานิติบัญญัติแห่งชาติ ทำหน้าที่รัฐสภา ดังต่อไปนี้

มาตรา 1 พระราชบัญญัตินี้เรียกว่า “พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522”

มาตรา 2 พระราชบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

มาตรา 3 ให้ยกเลิก

(1) พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ.2507

(2) ประกาศของคณะปฏิวัติ ฉบับที่ 49 ลงวันที่ 18 มกราคม พ.ศ.2515

บรรดาบทกฎหมาย กฎ และข้อบังคับอื่นในส่วนที่มีบัญญัติไว้แล้วในพระราชบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับบทแห่งพระราชบัญญัตินี้ ให้ใช้พระราชบัญญัตินี้แทน

มาตรา 4 ในพระราชบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

(2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึง วัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

“อาหารควบคุมเฉพาะ” หมายความว่า อาหารที่รัฐมนตรีประกาศในราชกิจจานุเบกษา ให้เป็นอาหารที่อยู่ในความควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐาน

“ตำรับอาหาร” หมายความว่า รายการของวัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหาร ซึ่งระบุน้ำหนักหรือปริมาณของแต่ละรายการ

“ภาชนะบรรจุ” หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อหรือด้วยวิธีใด ๆ

“ฉลาก” หมายความว่ารวมถึงรูป รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือข้อความใด ๆ ที่แสดงไว้ที่อาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร หรือหีบห่อของภาชนะที่บรรจุอาหาร

“ผลิต” หมายความว่า ทำ ผสม ปปรุงแต่ง และหมายความว่ารวมถึงแบ่งบรรจุด้วย

“จำหน่าย” หมายความว่า ขาย จ่าย แจก หรือแลกเปลี่ยน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในทางการค้า หรือการมีไว้เพื่อจำหน่ายด้วย

“นำเข้า” หมายความว่า นำหรือส่งเข้ามาในราชอาณาจักร

“ส่งออก” หมายความว่า นำหรือส่งออกนอกราชอาณาจักร

“โรงงาน” หมายความว่า โรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานที่ตั้งขึ้นเพื่อผลิตอาหาร

“ผู้รับอนุญาต” หมายความว่า ผู้ได้รับใบอนุญาตตามพระราชบัญญัตินี้ในกรณีที่นิติบุคคลเป็นผู้รับใบอนุญาตให้หมายความว่ารวมถึงผู้ซึ่งนิติบุคคลแต่งตั้งให้เป็นผู้ดำเนินกิจการด้วย

“ผู้อนุญาต” หมายความว่า เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา หรือผู้ซึ่งเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยามอบหมาย

“คณะกรรมการ” หมายความว่า คณะกรรมการอาหาร

“พนักงานเจ้าหน้าที่” หมายความว่า ผู้ซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้

“รัฐมนตรี” หมายความว่า รัฐมนตรีผู้รักษาการตามพระราชบัญญัตินี้

มาตรา 5 ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขรักษาการตามพระราชบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่ ออกกฎกระทรวงกำหนดค่าธรรมเนียมไม่เกินอัตราท้ายพระราชบัญญัตินี้ ยกเว้นค่าธรรมเนียมและกำหนดกิจการอื่นกับออกประกาศ ทั้งนี้ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้

กฎกระทรวงและประกาศนั้นเมื่อได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาแล้วให้ใช้บังคับได้

มาตรา 6 เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหาร ให้รัฐมนตรีมีอำนาจประกาศในราชกิจจานุเบกษา

(1) กำหนดอาหารควบคุมเฉพาะ

(2) กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารควบคุมเฉพาะตามชื่อ ประเภท ชนิด หรือลักษณะของอาหารนั้น ๆ ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ตลอดจนหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย

(3) กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารที่มีไขมันเป็นอาหารตาม (1) และ จะกำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย ด้วยหรือไม่ก็ได้

(4) กำหนดอัตราส่วนของวัตถุที่ใช้เป็นส่วนผสมอาหารตามชื่อ ประเภท ชนิด หรือ ลักษณะของอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่ายรวมทั้งการใช้สีและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

(5) กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการใช้วัตถุเจือปนในอาหาร การใช้วัตถุกันเสีย และวิธีป้องกันการเสีย การเจือสี หรือวัตถุอื่นในอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย

(6) กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุและการใช้ภาชนะบรรจุ ตลอดจนการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหารด้วย

(7) กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร เพื่อป้องกันมิให้อาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย เป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามพระราชบัญญัตินี้

(8) กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

(9) กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจ การเก็บตัวอย่าง การยึด การอายัด และการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการ ซึ่งอาหาร รวมทั้งเอกสารอ้างอิง

(10) กำหนดประเภทและชนิดอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ซึ่งจะต้องมีฉลาก ข้อความในฉลาก เงื่อนไข และวิธีการแสดงฉลาก ตลอดจนหลักเกณฑ์และวิธีการโฆษณาในฉลาก

หมวด 1

คณะกรรมการอาหาร

มาตรา 7 ให้มีคณะกรรมการคณะหนึ่งเรียกว่า “คณะกรรมการอาหาร” ประกอบด้วย ปลัดกระทรวงสาธารณสุข เป็นประธานกรรมการ เลขานุการคณะกรรมการอาหารและยา อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้แทน อธิบดีกรมการแพทย์หรือผู้แทน อธิบดีกรมควบคุมโรคติดต่อหรือผู้แทน อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์หรือผู้แทน อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการหรือผู้แทน อธิบดีกรมการค้าภายในหรือผู้แทน อธิบดีกรมศุลกากรหรือผู้แทน ผู้แทนกระทรวงกลาโหม ผู้แทนกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา เป็นกรรมการโดยตำแหน่ง กับกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งอีกไม่เกินเก้าคน ในจำนวนนี้จะต้องตั้งจากผู้แทนของผู้ประกอบการธุรกิจเกี่ยวกับการผลิต นำเข้าหรือจำหน่ายอาหารไม่เกินสี่คน เป็นกรรมการ

ให้รองเลขาธิการสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เป็นกรรมการและเลขานุการ และให้ผู้อำนวยการกอง ควบคุมอาหาร เป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

มาตรา 8 ให้คณะกรรมการมีอำนาจหน้าที่ให้คำแนะนำ ความเห็น แก่รัฐมนตรีหรือผู้อนุญาตแล้วแต่กรณี ในเรื่องดังต่อไปนี้

- (1) การออกประกาศตามมาตรา 6
- (2) การวินิจฉัยอุทธรณ์ตามมาตรา 19
- (3) การเพิกถอนทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา 39
- (4) การปฏิบัติการตามมาตรา 44
- (5) การพักใช้ใบอนุญาตหรือการเพิกถอนใบอนุญาตตามมาตรา 46

มาตรา 9 กรรมการซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งอยู่ในตำแหน่งคราวละสองปี แต่อาจได้รับแต่งตั้งอีกได้

มาตรา 10 นอกจากการพ้นจากตำแหน่งตามวาระตามมาตรา 9 กรรมการซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งพ้นจากตำแหน่ง เมื่อ

- (1) ตาย
- (2) ลาออก
- (3) เป็นบุคคลล้มละลาย
- (4) เป็นคนไร้ความสามารถหรือคนเสมือนไร้ความสามารถ

(5) ได้รับโทษจำคุกโดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุก เว้นแต่เป็นโทษสำหรับความผิดที่ได้กระทำโดยประมาท หรือความผิดลหุโทษ

ในกรณีกรรมการพ้นจากตำแหน่งก่อนวาระ รัฐมนตรีอาจแต่งตั้งผู้อื่นเป็นกรรมการแทนได้ และให้ผู้ที่ได้รับแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งแทนอยู่ในตำแหน่งเท่ากับวาระที่เหลืออยู่ของกรรมการซึ่งตนแทน

ในกรณีที่รัฐมนตรีแต่งตั้งกรรมการเพิ่มขึ้นในระหว่างที่กรรมการซึ่งแต่งตั้งไว้แล้วยังมีวาระอยู่ในตำแหน่ง ให้ผู้ที่ได้รับแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งแทนอยู่ในตำแหน่งเท่ากับวาระที่เหลืออยู่ของกรรมการซึ่งตนแทน

มาตรา 11 การประชุมคณะกรรมการ ต้องมีกรรมการมาประชุมไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของกรรมการทั้งหมดจึงจะเป็นองค์ประชุม

ถ้าประธานกรรมการไม่มาประชุมหรือไม่อยู่ในที่ประชุม ให้กรรมการที่มาประชุมเลือกกรรมการคนหนึ่งเป็นประธานในที่ประชุม

การวินิจฉัยชี้ขาดของที่ประชุมให้ถือเสียงข้างมาก กรรมการคนหนึ่งให้มีเสียงหนึ่งในการลงคะแนน ถ้าคะแนนเสียงเท่ากันให้ประธานในที่ประชุมออกเสียงเพิ่มขึ้นอีกเสียงหนึ่งเป็นเสียงชี้ขาด

มาตรา 12 ให้คณะกรรมการมีอำนาจแต่งตั้งคณะอนุกรรมการเพื่อปฏิบัติ การตามที่ คณะกรรมการมอบหมาย ให้นำความในมาตรา 11 มาใช้บังคับแก่การประชุมของคณะอนุกรรมการโดยอนุโลม

มาตรา 13 ในการปฏิบัติหน้าที่ตามพระราชบัญญัตินี้ ให้คณะกรรมการมีอำนาจออกคำสั่งเป็นหนังสือเรียกให้บุคคลหนึ่งบุคคลใดมาให้ถ้อยคำ และให้ส่งเอกสารหรือหลักฐานที่เกี่ยวข้องหรือสิ่งใดมาเพื่อประกอบการพิจารณาได้

หมวด 2

การขออนุญาตและการออกใบอนุญาต

มาตรา 14 ห้ามมิให้ผู้ใดตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่ได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต การขออนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา 15 ห้ามมิให้ผู้ใดนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต การขออนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา 16 บทบัญญัติมาตรา 14 และมาตรา 15 ไม่ให้ใช้บังคับแก่

(1) การผลิตอาหารหรือนำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะคราว ซึ่งได้รับใบอนุญาตเฉพาะคราว จากผู้อนุญาต

(2) การผลิตอาหารหรือนำเข้าหรือส่งออกซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่าง สำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ

ผู้ที่ได้รับการยกเว้นตาม (1) และ (2) ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา 17 ใบอนุญาตที่ออกตามความในมาตรา 14 มาตรา 15 และมาตรา 16(1) ให้คุ้มครองถึงลูกจ้างหรือตัวแทนของผู้รับอนุญาตด้วย

ให้ถือว่า การกระทำของลูกจ้างหรือตัวแทนของผู้รับอนุญาตที่ได้รับการคุ้มครองตามวรรคหนึ่งเป็นการกระทำของผู้รับอนุญาตด้วย เว้นแต่ผู้รับอนุญาตจะพิสูจน์ได้ว่าการกระทำดังกล่าวเป็นการสุจริตที่ตนจะล่วงรู้หรือควบคุมได้

มาตรา 18 ใบอนุญาตที่ออกตามมาตรา 14 และมาตรา 15 ให้ใช้ได้จนถึงวันที่ 31 ธันวาคมของปีทีสามนับแต่ปีที่ออกใบอนุญาต ถ้าผู้รับอนุญาตประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาตให้ยื่นคำขอเสียก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วจะประกอบกิจการต่อไปก็ได้จนกว่าผู้อนุญาตจะสั่งไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตนั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา 19 ในกรณีผู้อนุญาตไม่ออกใบอนุญาต ไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาต หรือไม่อนุญาตให้ย้ายสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า หรือสถานที่เก็บอาหาร ผู้ขอรับใบอนุญาต ผู้ขอต่ออายุใบอนุญาต หรือผู้ขออนุญาตย้ายสถานที่ดังกล่าวมีสิทธิอุทธรณ์เป็นหนังสือต่อรัฐมนตรีภายในสามสิบวัน นับแต่วันที่ได้รับหนังสือของผู้อนุญาตแจ้งการไม่ออกใบอนุญาต ไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาต หรือไม่อนุญาตให้ย้ายสถานที่ดังกล่าวนั้น

คำวินิจฉัยของรัฐมนตรีให้เป็นที่สุด

ในกรณีผู้อนุญาตไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตก่อนที่รัฐมนตรีจะมีคำวินิจฉัยอุทธรณ์ตามวรรคสอง รัฐมนตรีมีอำนาจสั่งอนุญาตให้ประกอบกิจการไปพลางก่อนได้เมื่อมีคำขอของผู้อุทธรณ์

หมวด 3

หน้าที่ของผู้รับอนุญาตเกี่ยวกับอาหาร

มาตรา 20 ห้ามมิให้ผู้รับอนุญาตตามมาตรา 14 หรือมาตรา 15 ผลิต นำเข้า หรือเก็บอาหารนอกสถานที่ที่ระบุไว้ในใบอนุญาต

มาตรา 21 ห้ามมิให้ผู้รับอนุญาตย้ายสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า หรือสถานที่เก็บอาหาร เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต

การขออนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา 22 ถ้าใบอนุญาตหรือใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารสูญหายหรือถูกทำลาย ให้ผู้รับอนุญาตแจ้งต่อผู้อนุญาต และยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหายหรือถูกทำลายดังกล่าว

การขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร และการออกใบแทนใบอนุญาตหรือใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา 23 ผู้รับอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตหรือใบแทนใบอนุญาต แล้วแต่กรณี ไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้าซึ่งอาหารที่ระบุไว้ในใบอนุญาต และต้องติดหรือจัดป้ายแสดงสถานที่ผลิต หรือสถานที่นำเข้าที่ได้รับอนุญาตไว้ภายนอกสถานที่ในที่เปิดเผยให้เห็นได้ง่ายด้วย

มาตรา 24 เพื่อประโยชน์ในการส่งออก และเมื่อมีความจำเป็นที่จะให้ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารควบคุมเฉพาะเพื่อส่งออกไปจำหน่ายนอกราชอาณาจักรเป็นครั้งคราว ผู้อนุญาตจะอนุญาตเป็นการเฉพาะคราวให้ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารควบคุมเฉพาะได้ตามมาตรฐานของต่างประเทศหรือมาตรฐานระหว่างประเทศ ไม่ว่าจะต่ำกว่าหรือสูงกว่าคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา 6 ก็ได้แล้วให้รายงานคณะกรรมการทราบ

หมวด 4

การควบคุมอาหาร

มาตรา 25 ห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย ซึ่งอาหารดังต่อไปนี้

- (1) อาหารไม่บริสุทธิ์
- (2) อาหารปลอม
- (3) อาหารผิดมาตรฐาน
- (4) อาหารอื่นที่รัฐมนตรีกำหนด

มาตรา 26 อาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้ให้ถือว่าเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์

(1) อาหารที่มีสิ่งที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพเจ็บป่วยด้วย
 (2) อาหารที่มีสารหรือวัตถุเคมีเจ็บป่วยในอัตราที่อาจเป็นเหตุให้คุณภาพของอาหารนั้นลดลง เว้นแต่การเจ็บป่วยเป็นการจำเป็นต่อกรรมวิธีผลิต การผลิต และได้รับอนุญาตจากพนักงานเจ้าหน้าที่แล้ว

- (3) อาหารที่ได้ผลิต บรรจุ หรือเก็บรักษาไว้โดยไม่ถูกสุขลักษณะ
- (4) อาหารที่ผลิตจากสัตว์ที่เป็นโรคอันอาจติดต่อถึงคนได้
- (5) อาหารที่มีภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพ

มาตรา 27 อาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้ให้ถือว่าเป็นอาหารปลอม

(1) อาหารที่ได้สับเปลี่ยนใช้วัตถุอื่นแทนบางส่วน หรือคัดแยกวัตถุที่มีคุณค่าออกเสียทั้งหมดหรือบางส่วน และจำหน่ายเป็นอาหารแต่อย่างนั้น หรือใช้ชื่ออาหารเท่านั้น

(2) วัตถุหรืออาหารที่ผลิตขึ้นเทียมอาหารอย่างหนึ่งอย่างใด และจำหน่ายเป็นอาหารแต่อย่างนั้น

(3) อาหารที่ได้ผสมหรือปรุงแต่งด้วยวิธีใด ๆ โดยประสงค์จะปกปิดซ่อนเร้นความชำรุดบกพร่องหรือความด้อยคุณภาพของอาหารนั้น

(4) อาหารที่มีฉลากเพื่อลวงหรือพยายามลวงผู้ซื้อให้เข้าใจผิดในเรื่องคุณภาพ ปริมาณ ประโยชน์ หรือลักษณะพิเศษอย่างอื่น หรือในเรื่องสถานที่และประเทศที่ผลิต

(5) อาหารที่ผลิตขึ้นไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา 6(2) หรือ (3) ถึงขนาดจากผลวิเคราะห์ปรากฏว่า ส่วนประกอบที่เป็นคุณค่าทางอาหารขาดหรือเกินร้อยละสามสิบจากเกณฑ์ต่ำสุดหรือสูงสุด หรือแตกต่างจากคุณภาพหรือมาตรฐานที่ระบุไว้จนทำให้เกิดโทษหรืออันตราย

มาตรา 28 อาหารผิดมาตรฐาน ได้แก่ อาหารที่ไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา 6(2) หรือ (3) แต่ไม่ถึงขนาดดังที่กำหนดไว้ในมาตรา 27(5)

มาตรา 29 อาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้ ให้ถือว่าเป็นอาหารตามมาตรา 25(4)

- (1) ไม่ปลอดภัยในการบริโภค หรือ
- (2) มีสรรพคุณไม่เป็นที่เชื่อถือ หรือ
- (3) มีคุณค่าหรือคุณประโยชน์ต่อร่างกายในระดับที่ไม่เหมาะสม

มาตรา 30 เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหารให้ถูกต้องลักษณะ หรือให้ปราศจากอันตราย แก่ผู้บริโภค ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีอำนาจ

- (1) ออกคำสั่งเป็นหนังสือให้ผู้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหาร ดัดแปลง แก้ไข สถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร
- (2) สั่งให้งดผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารที่ผลิตโดยไม่ได้รับอนุญาต หรืออาหารที่ปรากฏจากผลการตรวจพิสูจน์ว่าเป็นอาหารที่ไม่ควรแก่การบริโภค
- (3) ประกาศผลการตรวจพิสูจน์อาหารให้ประชาชนทราบในกรณีที่น่าปรากฏผล จากการตรวจพิสูจน์ว่าอาหารรายใดเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา 26 หรือเป็นอาหารปลอมตามมาตรา 27 หรือเป็นอาหารผิดมาตรฐานตามมาตรา 28 หรือเป็นอาหารที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรืออนามัย ของประชาชน หรือภาชนะบรรจุรายใดประกอบด้วยวัตถุที่อาจเป็นอันตรายเมื่อใช้บรรจุอาหาร โดยให้ระบุ ข้อความดังต่อไปนี้ด้วย

(ก) ในกรณีที่ปรากฏตัวผู้ผลิตโดยแน่ชัด ให้ระบุชื่อผู้ผลิตพร้อมทั้งชนิดและ ลักษณะของอาหารหรือภาชนะบรรจุนั้น และถ้าอาหารหรือภาชนะบรรจุดังกล่าวมีชื่อทางการค้าหรือลำดับ ครั้งที่ผลิตหรือนำเข้า ก็ให้ระบุชื่อทางการค้าและลำดับครั้งที่ผลิตหรือนำเข้านั้นด้วย แล้วแต่กรณี

(ข) ในกรณีที่ปรากฏตัวผู้ผลิตโดยแน่ชัดแต่ปรากฏตัวผู้จำหน่าย ให้ระบุ ชื่อผู้จำหน่ายและสถานที่จำหน่าย พร้อมทั้งชนิดและลักษณะของอาหารหรือภาชนะบรรจุนั้น

หมวด 5

การขึ้นทะเบียนและการโฆษณาเกี่ยวกับอาหาร

มาตรา 31 ผู้รับอนุญาตตามมาตรา 14 หรือมาตรา 15 ผู้ใดจะผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหาร ควบคุมเฉพาะจะต้องนำอาหารนั้นมาขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารต่อผู้อนุญาตเสียก่อน และเมื่อได้รับ ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแล้วจึงจะผลิตหรือนำเข้าได้

การขอขึ้นทะเบียนและการออกใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา 32 เมื่อได้มีประกาศตามมาตรา 6(1) แล้ว ให้ผู้รับอนุญาตตามมาตรา 14 ซึ่งผลิต อาหารควบคุมเฉพาะอยู่ก่อนวันที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด งดผลิตอาหารจนกว่าจะได้รับใบสำคัญการขึ้น ทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา 31 เว้นแต่ผู้อนุญาตจะได้สั่งให้ทำการผลิตต่อไปได้เป็นการชั่วคราว ภายในกำหนดเวลาที่เห็นสมควร

มาตรา 33 เมื่อได้มีประกาศตามมาตรา 6(1) แล้ว ให้ผู้รับอนุญาตตามมาตรา 15 ซึ่งนำหรือ สั่งอาหารควบคุมเฉพาะเข้ามาในราชอาณาจักรอยู่ก่อนวันที่ประกาศกำหนด นำอาหารนั้นมาขอขึ้น ทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา 31 ภายในกำหนดหกสิบวันนับแต่วันที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด เว้นแต่ ผู้อนุญาตจะผ่อนผันขยายระยะเวลาดังกล่าวให้

มาตรา 34 ผู้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะต้องผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะให้ตรงตามที่ได้ขึ้นทะเบียนตำรับอาหารไว้

มาตรา 35 การขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา 31 ต้องแจ้งรายการหรือรายละเอียดดังต่อไปนี้

- (1) ชื่ออาหาร
- (2) ชื่อและปริมาณของวัตถุดิบเป็นส่วนประกอบของอาหาร
- (3) ขนาดบรรจุ
- (4) ฉลาก
- (5) ชื่อผู้ผลิตและสถานที่ผลิต
- (6) ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารจากส่วนราชการหรือสถาบันที่คณะกรรมการกำหนด
- (7) รายการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

มาตรา 36 การแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร จะกระทำได้เมื่อได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาตการขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหารและการอนุญาตให้แก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา 37 ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารให้ใช้ได้ตลอดไป เว้นแต่ทะเบียนตำรับอาหารที่ถูกสั่งเพิกถอนตามมาตรา 39

มาตรา 38 ในกรณีที่มีความจำเป็น เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหารเพื่อให้อาหารนั้นปลอดภัยในการบริโภค หรือเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคผู้อนุญาตมีอำนาจสั่งให้แก้ไขตำรับอาหารที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้แล้วได้ตามที่เห็นสมควรหรือตามความจำเป็น เพื่อให้อาหารนั้นปลอดภัยในการบริโภค

มาตรา 39 อาหารใดที่ได้ขึ้นทะเบียนตำรับอาหารไว้แล้ว หากภายหลังปรากฏว่าอาหารนั้นมีรายละเอียดไม่ตรงตามตำรับอาหารที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้ หรือเป็นอาหารปลอมตามมาตรา 27 หรือเป็นอาหารที่ไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและไม่อาจแก้ไขตำรับอาหารได้ตามมาตรา 38 ให้รัฐมนตรีมีอำนาจสั่งให้เพิกถอนทะเบียนตำรับอาหารนั้นได้ การเพิกถอนให้กระทำโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

คำสั่งของรัฐมนตรีให้เป็นที่สุด

มาตรา 40 ห้ามมิให้ผู้ใดโฆษณาคุณภาพ ประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหาร อันเป็นเท็จ หรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

มาตรา 41 ผู้ใดประสงค์จะโฆษณาคุณภาพ ประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณ ของอาหารทางวิทยุกระจายเสียง วิทยุโทรทัศน์ ทางฉายภาพ ภาพยนตร์ หรือทางหนังสือพิมพ์ หรือสิ่งพิมพ์อื่น หรือด้วยวิธีอื่นใด เพื่อประโยชน์ในทางการค้า ต้องนำเสียง ภาพ ภาพยนตร์ หรือข้อความที่จะโฆษณาดังกล่าวนั้นให้ผู้อนุญาตตรวจพิจารณาก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงจะโฆษณาได้

มาตรา 42 เพื่อพิทักษ์ประโยชน์และความปลอดภัยของผู้บริโภค ให้ผู้อนุญาตมีอำนาจสั่งเป็นหนังสืออย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

- (1) ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า หรือผู้จำหน่ายอาหาร หรือผู้ทำการโฆษณา ระงับการโฆษณาอาหารที่เห็นว่าเป็นการโฆษณาโดยฝ่าฝืนมาตรา 41
- (2) ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า หรือผู้จำหน่ายอาหาร หรือผู้ทำการโฆษณาอาหาร ระงับการผลิต การนำเข้า การจำหน่าย หรือการโฆษณา อาหารที่คณะกรรมการเห็นว่าอาหารดังกล่าวไม่มีคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณตามที่โฆษณา

หมวด 6

พนักงานเจ้าหน้าที่

มาตรา 43 ในการปฏิบัติหน้าที่ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจดังนี้

(1) เข้าไปในสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่เก็บอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่ทำการของผู้ผลิต ผู้เก็บรักษา ผู้จำหน่าย รวมทั้งสถานที่ทำการของผู้นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งอาหาร ในระหว่างเวลาทำการเพื่อตรวจสอบควบคุมให้การเป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้

(2) ในกรณีมีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ อาจเข้าไปในสถานที่หรือยานพาหนะใด ๆ เพื่อตรวจสอบอาหาร และอาจยึดหรืออายัดอาหารและเครื่องมือ เครื่องใช้ที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิด ตลอดจนภาชนะบรรจุหรือหีบห่อบรรจุอาหารและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับอาหารดังกล่าวได้

(3) นำอาหารในปริมาณพอสมควรไปเป็นตัวอย่างเพื่อตรวจสอบหรือตรวจวิเคราะห์

(4) ยึดหรืออายัดอาหารหรือภาชนะบรรจุที่สงสัยว่าอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือผิอดอนามัยของประชาชน เพื่อตรวจพิสูจน์

(5) ยึดหรืออายัดอาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม หรืออาหารผิดมาตรฐาน หรือภาชนะบรรจุที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือผิอดอนามัยของประชาชน หรือที่มีลักษณะไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา 6(6)

ในการปฏิบัติหน้าที่ตามวรรคหนึ่ง ให้ผู้รับอนุญาตหรือผู้ที่เกี่ยวข้องอำนวยความสะดวกตามสมควร

มาตรา 44 อาหารหรือภาชนะบรรจุที่พนักงานเจ้าหน้าที่ได้ยึดหรืออายัดไว้หรือเก็บมาตาม มาตรา 43 เมื่อพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ทำการตรวจพิสูจน์เป็นที่แน่นอนว่าเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา 26 เป็นอาหารปลอมตามมาตรา 27 หรือเป็นอาหารผิดมาตรฐานตามมาตรา 28 หรือเป็นอาหารที่รัฐมนตรี ประกาศกำหนดตามมาตรา 25(4) หรือเป็นภาชนะบรรจุที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือผิอดอนามัยของประชาชน หรือมีลักษณะไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา 6(6) ถ้ามิได้มีการฟ้องคดีต่อศาล ผู้อนุญาตโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาจสั่งทำลาย หรือปฏิบัติการอย่างหนึ่งอย่างใดตามที่เห็นสมควรได้

มาตรา 45 ในการปฏิบัติตามหน้าที่ พนักงานเจ้าหน้าที่ต้องแสดงบัตรประจำตัวเมื่อผู้รับ อนุญาตหรือผู้เกี่ยวข้องร้องขอ

บัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่ให้เป็นไปตามแบบที่กำหนดในกฎกระทรวง

หมวด 7

การพักใช้ใบอนุญาตและการเพิกถอนใบอนุญาต

มาตรา 46 เมื่อปรากฏต่อผู้อนุญาตว่าผู้รับ อนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตามพระราชบัญญัตินี้ กฎกระทรวงหรือประกาศซึ่งออกตามพระราชบัญญัตินี้ หรือในกรณีที่ปรากฏผลจากการตรวจพิสูจน์ว่า อาหารซึ่งผลิตโดยผู้รับอนุญาตผู้ใดเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา 26 เป็นอาหารปลอมตามมาตรา 27 เป็นอาหารที่ผิดมาตรฐานตามมาตรา 28 เป็นอาหารหรือภาชนะบรรจุที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรือ ผิอดอนามัยของประชาชน ผู้อนุญาตโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ โดยมีกำหนดครั้งละไม่เกินหนึ่งร้อยยี่สิบวัน หรือในกรณีที่มีการฟ้องผู้รับอนุญาตต่อศาลว่าได้กระทำความผิด ตามพระราชบัญญัตินี้ จะสั่งพักใช้ใบอนุญาตไว้รอคำพิพากษาอันถึงที่สุดก็ได้

ในกรณีที่มีคำพิพากษาของศาลอันถึงที่สุด ผู้รับอนุญาตผู้ใดได้กระทำความผิดตามมาตรา 26 หรือมาตรา 27 ผู้อนุญาตโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการมีอำนาจสั่งเพิกถอนใบอนุญาตได้

คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่มีพบตัวผู้รับอนุญาตหรือผู้รับอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งให้ปิดคำสั่งดังกล่าวไว้ในที่เปิดเผยซึ่งเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า สถานที่จำหน่าย หรือสถานที่ทำการของผู้รับอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับอนุญาตได้ทราบคำสั่งนั้นแล้วตั้งแต่วันที่ปิดคำสั่ง

ผู้รับอนุญาตซึ่งถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตหรือเพิกถอนใบอนุญาตมีสิทธิอุทธรณ์ต่อรัฐมนตรีภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ทราบคำสั่ง รัฐมนตรีมีอำนาจสั่งให้ยกอุทธรณ์หรือแก้ไขคำสั่งของผู้อนุญาตให้เป็นคุณแก่ผู้อุทธรณ์ได้

คำวินิจฉัยของรัฐมนตรีให้เป็นที่สุด

การอุทธรณ์คำสั่งต่อรัฐมนตรีตามวรรคสี่ไม่เป็นการทุเลาการบังคับตามคำสั่งพักใช้ใบอนุญาตหรือคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

ให้ถือว่า การผลิต นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อจำหน่าย ซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะในระหว่างถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตหรือถูกเพิกถอนใบอนุญาต เป็นการฝ่าฝืนมาตรา 14 วรรคหนึ่ง หรือมาตรา 15 วรรคหนึ่ง แล้วแต่กรณี

หมวด 8

บทกำหนดโทษ

มาตรา 47 ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา 6(4)(5) หรือ (9) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสองหมื่นบาท

มาตรา 48 ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา 6(6) ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปีหรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 49 ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา 6(7) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท

มาตรา 50 ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา 6(8) ต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสองปีและปรับตั้งแต่ห้าพันบาทถึงสองหมื่นบาท

มาตรา 51 ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา 6(10) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาท

มาตรา 52 ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของคณะกรรมการตามมาตรา 13 หรือขัดขวางหรือไม่อำนวยความสะดวกแก่พนักงานเจ้าหน้าที่ซึ่งปฏิบัติการตามมาตรา 43 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งเดือนหรือปรับไม่เกินหนึ่งพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 53 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 14 วรรคหนึ่ง หรือมาตรา 15 วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสามหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 54 ผู้ใดผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะคราวโดยมิได้รับใบอนุญาตตามมาตรา 16(1) หรือไม่ปฏิบัติตามกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา 16 วรรคสอง ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าพันบาท

มาตรา 55 ผู้รับอนุญาตผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 20 หรือมาตรา 21 วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าพันบาท

มาตรา 56 ผู้รับอนุญาตผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 22 วรรคหนึ่ง หรือมาตรา 23 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งพันบาท

มาตรา 57 ผู้รับอนุญาตผู้ใดนำอาหารควบคุมเฉพาะที่ผลิตขึ้นเพื่อส่งออกไปจำหน่ายนอกราชอาณาจักรมาจำหน่ายในราชอาณาจักร อันเป็นการฝ่าฝืนมาตรา 24 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี และปรับไม่เกินสามหมื่นบาท

มาตรา 58 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 25(1) ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปีหรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 59 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 25(2) ต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสิบปี และปรับตั้งแต่ห้าพันบาทถึงหนึ่งแสนบาท

มาตรา 60 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 25(3) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท

มาตรา 61 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 25(4) ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินห้าปีหรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 62 ผู้รับอนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของผู้อนุญาตซึ่งสั่งตามมาตรา 30(1) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท

มาตรา 63 ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของผู้อนุญาตซึ่งสั่งตามมาตรา 30(2) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท และปรับเป็นรายวันอีกวันละห้าร้อยบาทตลอดเวลาที่ไม่ปฏิบัติตามคำสั่งดังกล่าว

มาตรา 64 ผู้รับอนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตามมาตรา 31 วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 65 ผู้ใดจำหน่ายอาหารควบคุมเฉพาะที่มีได้ขึ้นทะเบียนตามมาตรา 31 ต้องระวางโทษปรับตั้งแต่หนึ่งพันบาทถึงหนึ่งหมื่นบาท

มาตรา 66 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 34 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปีหรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 67 ผู้รับอนุญาตผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 36 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปีหรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 68 ผู้รับอนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของผู้อนุญาตซึ่งสั่งตามมาตรา 38 ต้องระวางโทษปรับเป็นรายวันวันละห้าร้อยบาทตลอดเวลาที่ไม่ปฏิบัติตามคำสั่งดังกล่าว

มาตรา 69 ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย อาหารที่รัฐมนตรีสั่งเพิกถอนทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา 39 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปีหรือปรับไม่เกินสามหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 70 ผู้ใดโฆษณาอาหารโดยฝ่าฝืนมาตรา 40 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสามหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 71 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 41 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าพันบาท

มาตรา 72 ผู้ใดฝ่าฝืนคำสั่งของผู้อนุญาตซึ่งสั่งตามมาตรา 42 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ และให้ปรับเป็นรายวันอีกวันละไม่น้อยกว่าห้าร้อยบาท แต่ไม่เกินหนึ่งพันบาท ตลอดเวลาที่ไม่ปฏิบัติตามคำสั่งดังกล่าว

มาตรา 73 ถ้าการกระทำความผิดตามมาตรา 48 มาตรา 50 มาตรา 58 มาตรา 59 มาตรา 60 มาตรา 61 หรือมาตรา 69 เป็นการกระทำความผิดโดยจำหน่ายปลีกให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง ผู้กระทำความผิดต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินห้าพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ แต่ถ้าผู้นั้นกระทำความผิดอีกภายในหกเดือนนับแต่วันที่ได้กระทำความผิดครั้งก่อน ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 74 ผู้รับอนุญาตผู้ใดผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารภายหลังที่ใบอนุญาตสิ้นอายุแล้ว โดยมิได้ยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาต ต้องระวางโทษปรับเป็นรายวันวันละไม่น้อยกว่าห้าร้อยบาทแต่ไม่เกินหนึ่งพันบาทตลอดเวลาที่ใบอนุญาตขาดอายุ

มาตรา 75 บรรดาความผิดตามพระราชบัญญัตินี้มีโทษปรับสถานเดียว ให้เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาหรือผู้ซึ่งเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยามอบหมายมีอำนาจเปรียบเทียบปรับได้

บทเฉพาะกาล

มาตรา 76 ใบอนุญาตประกอบธุรกิจเกี่ยวกับอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหารก่อนวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ ให้คงใช้ได้จนกว่าจะสิ้นอายุ ถ้าผู้ได้รับอนุญาตดังกล่าวประสงค์จะดำเนินกิจการต่อไปและได้ยื่นคำขออนุญาตตามพระราชบัญญัตินี้แล้ว ให้ดำเนินกิจการที่ได้รับอนุญาตตามใบอนุญาตเดิมไปได้จนกว่าจะได้รับใบอนุญาตใหม่ หรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาต และในกรณีที่ได้รับใบอนุญาตใหม่ให้ดำเนินการให้ถูกต้องตามพระราชบัญญัตินี้ให้แล้วเสร็จภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ได้รับใบอนุญาต

มาตรา 77 ใบรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตไว้ และฉลากที่ได้ออกให้ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหารก่อนวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ ให้มีอายุใช้ได้สามปีนับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ

มาตรา 78 ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารอยู่ก่อนวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ มาขออนุญาตตามมาตรา 14 หรือมาตรา 15 ภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ เมื่อได้ยื่นคำขออนุญาตแล้วให้ดำเนินกิจการต่อไปได้จนกว่าจะได้รับใบอนุญาตหรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาต

ผู้รับสนองพระบรมราชโองการ

ส.โหดระกิตย

รองนายกรัฐมนตรี

(96 ร.จ. 1 ตอนที่ 79 (ฉบับพิเศษ) ลงวันที่ 13 พฤษภาคม 2522)

หมายเหตุ : เหตุผลในการประกาศใช้พระราชบัญญัติฉบับนี้ คือ โดยที่กฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหารที่ใช้อยู่ในปัจจุบันมีบทบัญญัติที่ไม่เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบันและยังไม่มีบทบัญญัติคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคที่เพียงพอ สมควรปรับปรุงเสียใหม่ให้เหมาะสมยิ่งขึ้น จึงจำเป็นต้องตราพระราชบัญญัตินี้

อัตราค่าธรรมเนียม

- | | |
|--|-------------------|
| (1) ใบอนุญาตผลิตอาหาร | ฉบับละ 10,000 บาท |
| (2) ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร | ฉบับละ 20,000 บาท |
| (3) ใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว | ฉบับละ 2,000 บาท |
| (4) ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเป็นการเฉพาะคราว | ฉบับละ 2,000 บาท |
| (5) ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร | ฉบับละ 5,000 บาท |
| (6) ใบแทนใบอนุญาต | ฉบับละ 500 บาท |
| (7) ใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร | ฉบับละ 500 บาท |
| (8) การต่ออายุใบอนุญาตครั้งละเท่ากับค่าธรรมเนียมใบอนุญาตประเภทนั้น ๆ แต่ละฉบับ | |

(สำเนา)

กฎกระทรวง

ฉบับที่ 1 (พ.ศ.2522)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 มาตรา 14 มาตรา 18 มาตรา 21 และมาตรา 22 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ผู้ใดประสงค์จะขอรับใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายให้ยื่นคำขอตามแบบ
อ.1 ทำयกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ.1

ข้อ 2 ผู้ขอรับใบอนุญาตตามข้อ 1 ต้องแนบหลักฐานประกอบการขอรับใบอนุญาตดังต่อไปนี้
จำนวนสองชุด

(1) รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร ชนิด
ขนาด (แรงม้า) และคำรับรองที่จะแสดงให้เห็นเชื่อถือได้ว่าอาหารที่ผลิตนั้นจะมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่
กำหนดและปลอดภัยในการบริโภค

(2) แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงาน และสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง

(3) แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงานที่ถูกต้องตามมาตรฐาน
โดยแสดงรายการดังต่อไปนี้

(ก) รูปด้านหน้า ด้านข้าง แปลนพื้น และรูปตัดของอาคารที่ใช้ในการผลิต

(ข) การแบ่งกันห้องหรือเนื้อที่หรือบริเวณโดยแยกเป็นส่วนสัดส่วนสำหรับการผลิต
อาหารแต่ละประเภท เพื่อใช้เป็นวัตถุประสงค์ ให้เป็นบริเวณผลิตอาหาร บริเวณติดตั้งเครื่องจักร บริเวณบรรจุ
บริเวณเก็บอาหารที่ผลิตแล้ว และบริเวณอื่น ๆ พื้นและผนังบริเวณดังกล่าวต้องสร้างด้วยวัสดุที่ง่ายต่อการทำ
ความสะอาด และให้แสดงระดับพื้นของห้องผลิตอาหารเป็นแบบลาดเอียงลงสู่ทางระบายน้ำเพื่อสะดวกใน
การทำความสะดวก

(ค) ท่อหรือทางระบายน้ำ ระบบและกรรมวิธีกำจัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง โดยมีรายละเอียด
ในการคำนวณ พร้อมทั้งแจ้งขนาดของท่อหรือทางระบายน้ำและทิศทางของน้ำไหลภายในโรงงานจนนอก
โรงงานโดยละเอียด ถ้ามีทางระบายน้ำสาธารณะอยู่ใกล้เคียงบริเวณที่ผลิตอาหารก็ให้แสดงทางระบายน้ำ
ทิ้งไปสู่ทางระบายน้ำสาธารณะด้วย

ข้อ 3 ใบอนุญาตผลิตอาหารให้ใช้แบบ อ.2 ทำยกฎกระทรวงนี้

ข้อ 4 ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(1) ต้องรักษาบริเวณที่ผลิต บรรจุ หรือเก็บอาหารที่ผลิตแล้ว สถานที่เก็บวัตถุดิบ และ
บริเวณอื่น ๆ ให้สะอาดถูกสุขลักษณะ และสามารถป้องกันมิให้แมลงหรือสิ่งอื่นเข้ามาปะปนหรือเปื้อน
กับวัตถุดิบหรืออาหารที่ผลิตแล้ว และจัดให้มีแสงสว่างและการถ่ายเทอากาศอย่างเพียงพอตามความจำเป็น

(2) จัดเครื่องมือเครื่องใช้ชนิดที่เหมาะสมกับงานที่จะใช้ และให้มีการป้องกันเครื่องมือ
เครื่องใช้ไม่ให้ปะปนหรือเปื้อนกับวัตถุหรือสิ่งสกปรก เครื่องมือและเครื่องใช้ที่จะใช้ทำอาหารต้องทำ
ด้วยโลหะหรือวัสดุที่ปลอดภัยตามหลักวิชาการสำหรับการผลิตอาหารประเภทนั้น ๆ

- (3) จัดห้องน้ำ ห้องส้วม และเครื่องสุขภัณฑ์ พร้อมด้วยสบู่สำหรับล้างมือ ให้เพียงพอแก่จำนวนคนงาน และให้มีการรักษาความสะอาด พร้อมทั้งใช้ยาฆ่าเชื้อโรคเป็นประจำวันด้วย
- (4) รักษาเครื่องมือเครื่องใช้ตาม (3) ตลอดจนอาคารโรงงานให้อยู่ในสภาพที่เรียบร้อย และสะอาดถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ
- (5) จัดให้มีที่เก็บขยะมูลฝอยให้เพียงพอและสะอาดถูกสุขลักษณะ ตลอดจนใช้วิธีที่เหมาะสมในการกำจัดขยะมูลฝอยและเขม่าควัน
- (6) น้ำที่ใช้ในการผลิตอาหารต้องเป็นน้ำสะอาด บริโภคได้ตามคุณภาพหรือมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข และน้ำที่ใช้ภายในอาคารโรงงานต้องเป็นน้ำสะอาด
- (7) จัดให้คนงานที่ปรุงหรือผลิตอาหารใช้เครื่องแต่งกายที่สะอาดเหมาะสมกับประเภทของงานที่ทำอยู่ เช่น ใช้ผ้ากันเปื้อน รองเท้ากันน้ำ ถุงมือ ผ้าคลุมผม
- (8) ต้องห้ามคนงานที่มีบาดแผลหรือมีอาการของโรคที่อาจแพร่เชื้อไปกับอาหารได้ ทำหน้าที่ที่จะต้องสัมผัสกับอาหารที่ผลิตในระยะนั้น
- (9) ไม่ใช้ จ้าง วาน คนไร้ความสามารถหรือมีจิตฟั่นเฟือน หรือคนซึ่งเป็นพาหะของโรค หรือซึ่งเป็นโรคดังต่อไปนี้ ปฏิบัติงานในสถานที่ที่ระบุไว้ในใบอนุญาต
- (ก) โรคเรื้อน
 - (ข) วัณโรคในระยะอันตราย
 - (ค) โรคติดยาเสพติด
 - (ง) โรคพิษสุราเรื้อรัง
 - (จ) โรคเท้าช้าง
 - (ฉ) โรคผิวหนังที่นำรังเกียจ
- (10) รับคนงานที่ปรุงหรือผลิตอาหารเฉพาะผู้มีใบรับรองของผู้ประกอบวิชาชีพเวชกรรมว่าไม่เป็นโรคตาม (9)
- (11) จัดให้คนงานได้รับการตรวจร่างกาย โดยผู้ประกอบวิชาชีพเวชกรรมอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง และให้เก็บเอกสารการตรวจร่างกายไว้เป็นหลักฐาน
- (12) ต้องห้ามหรือป้องกันมิให้บุคคลใดกระทำการอย่างใดอย่างหนึ่งอันพึงรังเกียจต่อการรักษาความสะอาดในการผลิตอาหาร เช่น สูดบุหรี่ บ้วนน้ำลาย บ้วนน้ำหมาก ในบริเวณที่ผลิต บรรจุ หรือเก็บอาหารที่ผลิตแล้ว และสถานที่เก็บวัตถุดิบ
- (13) ต้องป้องกันดูแลมิให้มีสัตว์ทุกชนิดภายในบริเวณที่ใช้ทำการผลิต บรรจุ หรือเก็บอาหารที่ผลิตแล้ว และสถานที่เก็บวัตถุดิบ
- (14) ต้องติดป้ายข้อความตาม (12) และ (13) ไว้ในที่ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน ในบริเวณดังกล่าว

ข้อ 5 ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารผู้ใดประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาต ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.3 ทำยกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ.3

การอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร ผู้อนุญาตจะแสดงไว้ในรายการต่ออายุใบอนุญาตในใบอนุญาตเดิม หรือจะออกใบอนุญาตตามแบบใบอนุญาตเดิมให้ใหม่ก็ได้

ข้อ 6 ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารผู้ใดประสงค์จะขอรับใบอนุญาต ให้ยื่นคำขอตามแบบ
 อ.4 ทำयกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ.4

การอนุญาตคำขอใบอนุญาต ให้ผู้อนุญาตออกใบอนุญาตตามแบบใบอนุญาต
 เดิม แต่ให้กำกับคำว่า “ใบอนุญาต” ไว้ที่ด้านหน้าด้วย

ข้อ 7 ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารผู้ใดประสงค์จะย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร ให้ยื่น
 คำขอตามแบบ อ.5 ทำยกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ.5

การอนุญาตให้ย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร ให้ผู้อนุญาตแสดงการอนุญาตไว้
 ในใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบอนุญาต

ในการขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร ให้นำความในข้อ 2 มาใช้บังคับ
 โดยอนุโลม

ข้อ 8 การยื่นคำขอตามกฎกระทรวงนี้ ให้ยื่น ณ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการ
 อาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข และสำหรับในจังหวัดอื่นนอกจากกรุงเทพมหานคร ให้ยื่น ณ สำนักงาน
 สาธารณสุขแห่งจังหวัดนั้น ๆ ได้ด้วย

ให้ไว้ ณ วันที่ 17 พฤศจิกายน พ.ศ.2522

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(96 ร.จ.1 ตอนที่ 193 (ฉบับพิเศษ) ลงวันที่ 22 พฤศจิกายน พ.ศ.2522)

หมายเหตุ : เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากมาตรา 14 มาตรา 18 มาตรา 21
 และมาตรา 22 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 บัญญัติว่า การขออนุญาตและ
 การอนุญาตให้ตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย การขอต่ออายุใบอนุญาต การขอใบอนุญาต
 ใบอนุญาต การขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่เก็บอาหาร ตลอดจนเงื่อนไขที่
 ผู้รับอนุญาตพึงปฏิบัติ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ที่กำหนดในกฎกระทรวง
 จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

แบบ อ.1

เลขรับที่..... วันที่.....เดือน.....พ.ศ..... (สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร

เขียนที่

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

1. ข้าพเจ้า..... อายุ..... ปี สัญชาติ.....
 บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่..... ออกให้ ณ..... อยู่เลขที่.....
 ตรอก/ซอย..... ถนน..... หมู่ที่..... ตำบล/แขวง.....
 อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... โทรศัพท์.....

2. ขอรับใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร ในนามของ.....
 (ชื่อผู้ขออนุญาต)

โดยมี.....เป็นผู้ดำเนินกิจการ ณ สถานที่ผลิตชื่อ.....
 อยู่เลขที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน..... หมู่ที่.....
 ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... ถนน..... หมู่ที่.....
 โทรศัพท์..... และมีสถานที่เก็บอาหารอยู่เลขที่..... ตรอก/ซอย.....
 ถนน..... หมู่ที่..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....
 จังหวัด..... โทรศัพท์.....

3. เพื่อผลิตอาหาร.....

4. พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ
- (1) รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร จำนวน 2 ชุด
 - (2) แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง จำนวน 2 ชุด
 - (3) แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงาน จำนวน 2 ชุด
 - (4) สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
 - (5) สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อ
แทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
 - (6) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
 - (7) สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์
 - (8) หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์

(ลายมือชื่อ)..... ผู้ยื่นคำขอ

แบบ อ.2



ใบอนุญาตผลิตอาหาร

ใบอนุญาตที่.....

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ไว้แก่

.....

โดยมี..... เป็นผู้ดำเนินการ เพื่อแสดงว่าเป็นผู้ได้รับ
อนุญาตให้ตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายตามมาตรา 14 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

ณ สถานที่ผลิต ชื่อ อยู่เลขที่

ตรอก/ซอย ถนน..... หมู่ที่..... ตำบล/แขวง.....

อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... และมีสถานที่เก็บอาหาร

อยู่เลขที่ ตรอก/ซอย..... ถนน หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด.....

ใบอนุญาตฉบับนี้ ให้ใช้ได้จนถึงวันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ..... และให้ใช้ได้เฉพาะ
สถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหารที่ระบุไว้ในใบอนุญาตฉบับนี้เท่านั้น

ให้ไว้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

.....

ตำแหน่ง

ผู้อนุญาต

รายการต่ออายุใบอนุญาต

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ 1
ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง
วันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ.....
(ลายมือชื่อ).....
ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

...../...../.....

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ 3
ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง
วันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ.....
(ลายมือชื่อ).....
ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

...../...../.....

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ 2
ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง
วันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ.....
(ลายมือชื่อ).....
ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

...../...../.....

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ 4
ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง
วันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ.....
(ลายมือชื่อ).....
ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

...../...../.....

แบบ อ.3

เลขรับที่..... วันที่..... (สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร

เขียนที่.....
 วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า อายุ ปี สัญชาติ
 บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่..... ออกให้ ณ.....
 อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
 ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
 โทรศัพท์

ขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร ตามใบอนุญาตที่
 ในนามของ สถานที่ผลิตชื่อ
 (ชื่อผู้รับอนุญาต)

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
 ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
 โทรศัพท์..... ซึ่งได้รับอนุญาตเมื่อวันที่..... เดือน พ.ศ.....
 และสิ้นอายุเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

พร้อมทั้งคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

- (1) ใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบแทน
- (2) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

(ลายมือชื่อ) ผู้ยื่นคำขอ

แบบ อ.4

เลขรับที่..... วันที่..... (สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขอใบแทนใบอนุญาตผลิตอาหาร

เขียนที่.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า อายุ ปี สัญชาติ
บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่..... ออกให้ ณ.....
อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
โทรศัพท์

ขอรับใบแทนใบอนุญาตผลิตอาหาร ตามใบอนุญาตที่
ในนามของ สถานที่ผลิตชื่อ
(ชื่อผู้รับอนุญาต)

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
โทรศัพท์.....

เหตุผลที่ขอใบแทนใบอนุญาต

(ลายมือชื่อ) ผู้ยื่นคำขอ

- หมายเหตุ :
1. ในกรณีที่ใบอนุญาตผลิตสูญหายให้นำใบรับแจ้งความว่าใบอนุญาตผลิตอาหารสูญหายของสถานีตำรวจแห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตนั้นสูญหายมาด้วย
 2. ในกรณีที่ใบอนุญาตผลิตอาหารถูกทำลายบางส่วนให้แนบใบอนุญาตที่ถูกทำลายบางส่วนนั้นมาด้วย

แบบ อ.5

เลขรับที่..... วันที่..... (สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร

เขียนที่.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า อายุ ปี สัญชาติ
 บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่..... ออกให้ ณ.....
 อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
 ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
 โทรศัพท์

ขอย้ายสถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่เก็บอาหาร⁽¹⁾ ตามใบอนุญาตที่
 ในนามของ จากสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร⁽¹⁾ ชื่อ
 (ชื่อผู้รับอนุญาต)

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
 ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
 โทรศัพท์.....ไปอยู่เลขที่ ตรอก/ซอย.....
 ถนน.....หมู่ที่..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....
 จังหวัด..... โทรศัพท์.....

พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

- (1) รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร จำนวน 2 ชุด
- (2) แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง จำนวน 2 ชุด
- (3) แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงาน จำนวน 2 ชุด
- (4) ใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบแทน
- (5) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

(ลายมือชื่อ) ผู้ยื่นคำขอ

(1) หมายเหตุ ให้ขีดฆ่าข้อความที่ไม่ต้องการออก

(สำเนา)

กฎกระทรวง

ฉบับที่ 2 (พ.ศ.2522)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 มาตรา 15 มาตรา 18 มาตรา 21 และมาตรา 22 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ผู้ใดประสงค์จะขอรับใบอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.6 ทำयกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ.6

ข้อ 2 ผู้ขอรับใบอนุญาตตามข้อ 1 ต้องแนบหลักฐานประกอบการขอรับใบอนุญาตดังต่อไปนี้ จำนวนสองชุด

(1) รายการอุปกรณ์ที่จะใช้ในการเก็บและรักษาคุณภาพของอาหารให้คงสภาพตามความจำเป็น (ถ้ามี)

(2) แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่นำเข้า สถานที่เก็บอาหาร และสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง

(3) แผนผังภายในของสถานที่เก็บอาหารที่ต้องตามมาตราส่วนโดยแสดงรายการต่อไปนี้

(ก) บริเวณข้างเคียงของสถานที่เก็บอาหาร

(ข) การจัดแบ่งบริเวณของสถานที่เก็บอาหาร การถ่ายเทอากาศ พร้อมทั้งการจัดตั้งอุปกรณ์ที่จะใช้ในการรักษาคุณภาพของอาหารให้คงสภาพตามความจำเป็น

ข้อ 3 ใบอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย ให้ใช้แบบ อ.7 ทำยกฎกระทรวงนี้

ข้อ 4 ผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(1) ต้องรักษาความสะอาด จัดให้มีแสงสว่างและการถ่ายเทอากาศเพียงพอ ตามความจำเป็นภายในสถานที่เก็บอาหาร

(2) ต้องมีอุปกรณ์ในการเก็บและรักษาคุณภาพของอาหารแต่ละชนิดให้คงสภาพตามความจำเป็น และมีจำนวนเพียงพอกับปริมาณของอาหารที่เก็บ

(3) ต้องแยกเก็บอาหารแต่ละชนิดเป็นสัดส่วน

ข้อ 5 ผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่ายผู้ใดประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาต ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.8 ทำยกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ.8

การอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย จะแสดงไว้ในรายการต่ออายุใบอนุญาตในใบอนุญาตเดิม หรือจะออกใบอนุญาตตามแบบใบอนุญาตเดิมให้ใหม่ก็ได้

ข้อ 6 ผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่ายผู้ใดประสงค์จะขอรับใบอนุญาต ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.9 ทำยกกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ.9

การอนุญาตค้าขอใบอนุญาต ให้ผู้อนุญาตออกใบอนุญาตตามแบบใบอนุญาตเดิม แต่ให้กำกับคำว่า "ใบอนุญาต" ไว้ที่ด้านหน้าด้วย

ข้อ 7 ผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่ายผู้ใดประสงค์จะย้ายสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.10 ทำยกกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ.10

การอนุญาตให้ย้ายสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร ให้ผู้อนุญาตแสดงการอนุญาตไว้ในใบอนุญาตหรือใบอนุญาต

ในการขออนุญาตย้ายสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร ให้นำความในข้อ 2 มาใช้บังคับโดยอนุโลม

ข้อ 8 การยื่นคำขอตามกฎกระทรวงนี้ ให้ยื่น ณ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข และสำหรับในจังหวัดอื่นนอกจากกรุงเทพมหานคร ให้ยื่น ณ สำนักงานสาธารณสุขแห่งจังหวัดนั้น ๆ ได้ด้วย

ให้ไว้ ณ วันที่ 17 พฤศจิกายน พ.ศ.2522

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(96 ร.จ. 8 ตอนที่ 193 (ฉบับพิเศษ) ลงวันที่ 22 พฤศจิกายน พ.ศ.2522)

หมายเหตุ : เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากมาตรา 15 มาตรา 18 มาตรา 21 และมาตรา 22 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 บัญญัติว่า การขออนุญาตและการอนุญาตให้นำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย การขอต่ออายุใบอนุญาต การขอใบอนุญาต ใบอนุญาต การขออนุญาตย้ายสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร ตลอดจนเงื่อนไขที่ผู้รับอนุญาตพึงปฏิบัติให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

แบบ อ.6

เลขรับที่..... วันที่..... (สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขออนุญาตนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

1. ข้าพเจ้า อายุ ปี สัญชาติ
 บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่..... ออกให้ ณ.....
 อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
 ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
 โทรศัพท์

2. ขอรับใบอนุญาตนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ในนามของ
 (ชื่อผู้ขออนุญาต)

โดยมี เป็นผู้ดำเนินกิจการ ณ สถานที่นำเข้าชื่อ
 อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
 ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
 โทรศัพท์.....และมีสถานที่เก็บอาหารอยู่เลขที่ ตรอก/ซอย.....
 ถนน.....หมู่ที่ ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต.....
 จังหวัด..... โทรศัพท์.....

3. เพื่อนำเข้าซึ่งอาหาร

4. พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ
- (1) รายการอุปกรณ์ที่จะใช้ในการเก็บและรักษาคุณภาพอาหารให้คงสภาพ (ถ้ามี) จำนวน 2 ชุด
 - (2) แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่นำเข้า สถานที่เก็บอาหาร และสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง จำนวน 2 ชุด
 - (3) แผนผังภายในของสถานที่เก็บอาหาร จำนวน 2 ชุด
 - (4) สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
 - (5) สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
 - (6) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
 - (7) สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์
 - (8) หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์

(ลายมือชื่อ) ผู้ยื่นคำขอ

แบบ อ.7



ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

ใบอนุญาตที่.....

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ไว้แก่

.....

โดยมี..... เป็นผู้ดำเนินกิจการ เพื่อแสดงว่าเป็นผู้ได้รับ
อนุญาตให้นำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่ายตามมาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

ณ สถานที่นำเข้า ชื่อ อยู่เลขที่

ตรอก/ซอย ถนน..... หมู่ที่..... ตำบล/แขวง.....

อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... และมีสถานที่เก็บอาหาร

อยู่เลขที่ ตรอก/ซอย..... ถนน หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด.....

ใบอนุญาตฉบับนี้ ให้ใช้ได้จนถึงวันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ. และให้ใช้ได้เฉพาะ
สถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหารที่ระบุไว้ในใบอนุญาตฉบับนี้เท่านั้น

ให้ไว้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

.....

ตำแหน่ง

ผู้อนุญาต

รายการต่ออายุใบอนุญาต

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ 1

ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง

วันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ.....

(ลายมือชื่อ).....

ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

...../...../.....

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ 3

ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง

วันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ.....

(ลายมือชื่อ).....

ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

...../...../.....

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ 2

ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง

วันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ.....

(ลายมือชื่อ).....

ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

...../...../.....

การต่ออายุใบอนุญาต ครั้งที่ 4

ให้ต่ออายุใบอนุญาตฉบับนี้จนถึง

วันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ.....

(ลายมือชื่อ).....

ตำแหน่ง.....

ผู้อนุญาต

...../...../.....

แบบ อ.8

เลขรับที่..... วันที่..... (สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขอต่อยุบายใบอนุญาตนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

เขียนที่.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า อายุ ปี สัญชาติ
 บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่.....ออกให้ ณ.....
 อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
 ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
 โทรศัพท์

ขอต่อยุบายใบอนุญาตนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ตามใบอนุญาตที่
 ในนามของ สถานที่นำเข้าชื่อ
 (ชื่อผู้รับอนุญาต)

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
 ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
 โทรศัพท์..... ซึ่งได้รับอนุญาตเมื่อวันที่ เดือน พ.ศ..... และสิ้นอายุ
 เมื่อวันที่ เดือน พ.ศ.....

พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

- (1) ใบอนุญาตนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรหรือใบแทน
- (2) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต

(ลายมือชื่อ) ผู้ยื่นคำขอ

แบบ อ.9

เลขรับที่..... วันที่..... (สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขอใบแทนใบอนุญาตนำเข้าหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

เขียนที่.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า อายุ ปี สัญชาติ
 บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่..... ออกให้ ณ.....
 อยู่เลขที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน..... หมู่ที่.....
 ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....
 โทรศัพท์

ขอใบแทนใบอนุญาตนำเข้าหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ตามใบอนุญาตที่
 ในนามของ สถานที่นำเข้าชื่อ
 (ชื่อผู้รับอนุญาต)

อยู่เลขที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน..... หมู่ที่.....
 ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....
 โทรศัพท์.....

เหตุผลที่ขอใบแทนใบอนุญาต

(ลายมือชื่อ) ผู้ยื่นคำขอ

- หมายเหตุ : 1. ในกรณีที่ใบอนุญาตนำเข้าหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรสูญหาย ให้นำไปรับแจ้งความ
 ว่าใบอนุญาตนำเข้าหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรสูญหายของสถานีตำรวจแห่งท้องที่
 ที่ใบอนุญาตนั้นสูญหายมาด้วย
2. ในกรณีที่ใบอนุญาตนำเข้าหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรถูกทำลายบางส่วน ให้แนบ
 ใบอนุญาตที่ถูกทำลายบางส่วนนั้นมาด้วย

แบบ อ.10

เลขรับที่..... วันที่..... (สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขออนุญาตย้ายสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร

เขียนที่.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า อายุ ปี สัญชาติ
 บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่..... ออกให้ ณ.....
 อยู่เลขที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน..... หมู่ที่.....
 ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....
 โทรศัพท์

ขอย้ายสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร⁽¹⁾ ตามใบอนุญาตที่
 ในนามของ จากสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร⁽¹⁾
 (ชื่อผู้รับอนุญาต)

ชื่อ อยู่เลขที่..... ตรอก/ซอย.....
 ถนน..... หมู่ที่..... ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต.....
 จังหวัด..... โทรศัพท์..... ไปอยู่เลขที่
 ตรอก/ซอย..... ถนน..... หมู่ที่..... ตำบล/แขวง
 อำเภอ/เขต จังหวัด โทรศัพท์.....

พร้อมกับคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

- (1) รายการอุปกรณ์ที่จะใช้ในการเก็บและรักษาคุณภาพอาหารให้คงสภาพ (ถ้ามี) จำนวน 2 ชุด
- (2) แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่นำเข้า สถานที่เก็บอาหาร และสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง จำนวน 2 ชุด
- (3) แผนผังภายในของสถานที่เก็บอาหาร จำนวน 2 ชุด
- (4) ใบอนุญาตนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร หรือใบแทน
- (5) ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือใบแทน (ในกรณีย้ายสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหารควบคุมเฉพาะ)

(ลายมือชื่อ) ผู้ยื่นคำขอ

⁽¹⁾ หมายเหตุ : ให้ขีดฆ่าข้อความที่ไม่ต้องการออก

(สำเนา)

กฎกระทรวง

ฉบับที่ 3 (พ.ศ.2522)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 16 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ผู้ใดประสงค์จะขออนุญาต

- (1) ผลิตอาหารเฉพาะคราว ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.11 ทำयกฎกระทรวงนี้
- (2) นำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะคราว ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.12 ทำยกฎกระทรวงนี้

ข้อ 2 ใบอนุญาต

- (1) ผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว ให้ใช้แบบ อ.13 ทำยกฎกระทรวงนี้
- (2) นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเป็นการเฉพาะคราว ให้ใช้แบบ อ.14

ทำยกฎกระทรวงนี้

ข้อ 3 ผู้ใดประสงค์จะขออนุญาต

(1) ผลิตอาหารหรือส่งออกซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่างสำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.15 ทำยกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ.15

(2) นำเข้าซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่างสำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.16 ทำยกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ.16

ข้อ 4 การอนุญาตตามข้อ 3 ให้แสดงไว้ในแบบ อ.15 หรือแบบ อ.16 แล้วแต่กรณี

ข้อ 5 การยื่นคำขอตามกฎกระทรวงนี้ ให้ยื่น ณ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข และสำหรับจังหวัดอื่นนอกจากกรุงเทพมหานคร ให้ยื่น ณ สำนักงานสาธารณสุขแห่งจังหวัดนั้น ๆ ได้ด้วย

ให้ไว้ ณ วันที่ 17 พฤศจิกายน พ.ศ.2522

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(96 ร.จ.12 ตอนที่ 193 (ฉบับพิเศษ) ลงวันที่ 22 พฤศจิกายน พ.ศ.2522)

หมายเหตุ : เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากมาตรา 16 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 บัญญัติให้ผู้ผลิตอาหารหรือนำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะคราวโดยได้รับใบอนุญาตเฉพาะคราวจากผู้อนุญาต และผลิตอาหาร หรือนำเข้า หรือส่งออก ซึ่งอาหาร เพื่อเป็นตัวอย่างสำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ ได้รับยกเว้นไม่ต้องขอใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่ายตามมาตรา 14 หรือมาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 แต่ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ที่กำหนดในกฎกระทรวง จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

แบบ อ.11

เลขรับที่..... วันที่..... (สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขออนุญาตผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว

เขียนที่.....
 วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า อายุ ปี สัญชาติ
 บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่..... ออกให้ ณ.....
 อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
 ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
 โทรศัพท์

ขอรับใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว ในนามของ
 (ชื่อผู้ขออนุญาต)

โดยมี เป็นผู้ดำเนินการ ณ สถานที่ผลิตชื่อ
 อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
 ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
 โทรศัพท์..... และมีรายละเอียดเกี่ยวกับอาหารที่ขออนุญาตผลิตดังต่อไปนี้

- (1) ชนิด.....
- (2) จำนวน
- (3) ระหว่างวันที่ ถึง
- (4) ความประสงค์ที่ขออนุญาต

(ลายมือชื่อ) ผู้ยื่นคำขอ

แบบ อ.12

เลขรับที่..... วันที่..... (สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขออนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเป็นการเฉพาะคราว

เขียนที่.....
 วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า อายุ ปี สัญชาติ
 บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่..... ออกให้ ณ.....
 อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
 ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
 โทรศัพท์

ขอรับใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเป็นการเฉพาะคราว ในนามของ
 โดยมี เป็นผู้ดำเนินกิจการ
 (ชื่อผู้ขออนุญาต)

ณ สถานที่นำเข้า ชื่อ อยู่เลขที่.....
 ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่..... ตำบล/แขวง
 อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

และมีรายละเอียดเกี่ยวกับอาหารที่ขออนุญาตนำเข้ดังต่อไปนี้

- (1) ชนิด.....
- (2) จำนวน
- (3) ระหว่างวันที่ ถึง
- (4) ความประสงค์ที่ขออนุญาต

(ลายมือชื่อ) ผู้ยื่นคำขอ

แบบ อ.13



ใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว

ใบอนุญาตที่.....

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ไว้แก่

โดยมี..... เป็นผู้ดำเนินกิจการ เพื่อแสดงว่าเป็นผู้ได้รับ
อนุญาตผลิตอาหารเฉพาะคราวตามมาตรา 16(1) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

ณ สถานที่ผลิต ชื่อ อยู่เลขที่
ตรอก/ซอย ถนน..... หมู่ที่..... ตำบล/แขวง.....
อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

ใบอนุญาตฉบับนี้ ให้ใช้ได้ระหว่างวันที่ ถึง
และให้ใช้ได้เฉพาะสถานที่ผลิตที่ระบุไว้ในใบอนุญาตฉบับนี้เท่านั้น

ให้ไว้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ตำแหน่ง

ผู้อนุญาต

แบบ อ.14



ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเป็นการเฉพาะคราว

ใบอนุญาตที่.....

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ไว้แก่

โดยมี..... เป็นผู้ดำเนินกิจการ เพื่อแสดงว่าเป็นผู้ได้รับ
 อนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะคราวตามมาตรา 16(1) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

ณ สถานที่นำเข้า ชื่อ อยู่เลขที่
 ตรอก/ซอย ถนน..... หมู่ที่..... ตำบล/แขวง.....
 อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

ใบอนุญาตฉบับนี้ ให้ใช้ได้ครั้งเดียวระหว่างวันที่ ถึง
 โดยทาง และให้ใช้ได้เฉพาะสถานที่นำเข้าที่ระบุไว้ในใบอนุญาตฉบับนี้เท่านั้น

ให้ไว้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ตำแหน่ง

ผู้อนุญาต

แบบ อ.15

เลขรับที่..... วันที่..... (สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

**คำขออนุญาตผลิตอาหารหรือส่งออกซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่าง
สำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ**

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า อายุ ปี สัญชาติ

บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่.....ออกให้ ณ.....

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์

ขออนุญาตผลิตอาหารหรือส่งออกซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่างสำหรับ

การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร จำนวน

การพิจารณาในการสั่งซื้อ จำนวน

ในนามของ โดยมี

(ชื่อผู้ขออนุญาต)

เป็นผู้ดำเนินกิจการ ณ สถานที่ผลิต ชื่อ

อยู่เลขที่.....

ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่..... ตำบล/แขวง

อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

ตามใบอนุญาตผลิตอาหารที่ และมีรายละเอียดเกี่ยวกับอาหารที่ขออนุญาตผลิต

หรือส่งออกดังต่อไปนี้

(1) ชื่ออาหาร.....

(2) รายการวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละของน้ำหนัก

ชื่อ	ปริมาณ	ชื่อ	ปริมาณ
------	--------	------	--------

.....

.....

พร้อมกับคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

(1) ฉลาก

(2) เอกสารกำกับอาหาร (ถ้ามี)

(3) สำเนาคำขออนุญาต 1 ฉบับ

(ลายมือชื่อ) ผู้ยื่นคำขอ

อนุญาตให้ผลิตอาหารหรือส่งออกซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่าง
ได้เพียงครั้งเดียวเท่านั้น สำหรับ

การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

การพิจารณาในการสั่งซื้อ

จำนวน

.....

ตำแหน่ง

ผู้อนุญาต

หมายเหตุ : ให้ขีดฆ่าข้อความที่ไม่ต้องการออก

แบบ อ.16

เลขรับที่..... วันที่..... (สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

**คำขออนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่าง
สำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ**

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า อายุ ปี สัญชาติ

บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่.....ออกให้ ณ.....

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์

ขออนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อเป็นตัวอย่างสำหรับ

 การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร จำนวน การพิจารณาในการสั่งซื้อ จำนวน

ในนามของ โดยมี

(ชื่อผู้ขออนุญาต)

เป็นผู้ดำเนินกิจการ ณ สถานที่นำเข้า ชื่อ อยู่เลขที่.....

ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่..... ตำบล/แขวง

อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

ตามใบอนุญาตนำเข้าหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรที่ และมีรายละเอียด

เกี่ยวกับอาหารที่ขออนุญาตนำเข้ดังต่อไปนี้

(1) ชื่ออาหาร.....

(2) รายการวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละของน้ำหนัก

ชื่อ	ปริมาณ	ชื่อ	ปริมาณ
.....
.....

พร้อมกับคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

(1) ฉลาก

(2) เอกสารกำกับอาหาร (ถ้ามี)

(3) สำเนาคำขออนุญาต 1 ฉบับ

(ลายมือชื่อ) ผู้ยื่นคำขอ

อนุญาตให้นำเข้าซึ่งอาหาร
เพื่อเป็นตัวอย่างได้เพียงครั้งเดียวเท่านั้น สำหรับ

- การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร
- การพิจารณาในการสั่งซื้อ
จำนวน

.....
ตำแหน่ง

ผู้อนุญาต

หมายเหตุ : ให้ขีดฆ่าข้อความที่ไม่ต้องการออก

(สำเนา)

กฎกระทรวง

ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2522)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 มาตรา 22 มาตรา 31 และมาตรา 36 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ผู้รับอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายหรือผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่ายผู้ใดประสงค์จะขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารควบคุมเฉพาะ ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.17 ทำกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ.17 จำนวนสี่ชุด

มีความเพิ่มขึ้นเป็นข้อ 1 ทวิ โดยข้อ 1 แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ 7 (พ.ศ.2525) แต่ต่อมากความในข้อ 1 ทวิ ได้ถูกยกเลิกโดย ข้อ 1 แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ 9 (พ.ศ.2526)

ข้อ 2 ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารให้ใช้แบบ อ.18 ทำกฎกระทรวงนี้

ความในข้อ 2 ถูกยกเลิกและใช้ความใหม่แทนแล้วโดยข้อ 2 แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ 7 (พ.ศ.2525) และกฎกระทรวง ฉบับที่ 9 (พ.ศ.2526)

ข้อ 3 ผู้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารผู้ใดประสงค์จะขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหารที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้ ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.19 ทำกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารที่ขอแก้ไขนั้น

การอนุญาตให้แก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร ผู้อนุญาตจะแสดงไว้ในใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือจะออกใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามแบบใบสำคัญเดิมให้ใหม่หรือจะมีหนังสือแจ้งให้ทราบถึงการอนุญาตก็ได้

มีความเพิ่มขึ้นเป็นข้อ 3 ทวิ โดยข้อ 3 แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ 9 (พ.ศ.2526)

ข้อ 4 ผู้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารผู้ใดประสงค์จะขอไปแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.20 ทำกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ.20

การอนุญาตคำขอไปแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ให้ผู้อนุญาตออกใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามแบบใบสำคัญเดิม แต่ให้กำกับคำว่า “ไปแทน” ไว้ที่ด้านหน้าด้วย

ข้อ 5 การยื่นคำขอตามกฎกระทรวงนี้ ให้ยื่น ณ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข และสำหรับจังหวัดอื่นนอกจากกรุงเทพมหานคร ให้ยื่น ณ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนั้น ๆ ได้ด้วย

ให้ไว้ ณ วันที่ 17 พฤศจิกายน พ.ศ.2522

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(96 ร.จ.15 ตอนที่ 193 (ฉบับพิเศษ) ลงวันที่ 22 พฤศจิกายน พ.ศ.2522)

หมายเหตุ : เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากมาตรา 22 มาตรา 31 และมาตรา 36 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 บัญญัติว่า การขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร การขอแก้ไขรายการและการอนุญาตให้แก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร ตลอดจนการขอไปแทนและการออกใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

แบบ อ.17

เลขรับที่..... วันที่..... (สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

อาหารควบคุมเฉพาะตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่

ชื่ออาหารในทางการค้าเป็นภาษาไทย

ภาษาอื่น(ถ้ามี)

ประเภท

ชนิด

ลักษณะของอาหาร

ชนิดของภาชนะบรรจุ	ขนาดบรรจุ
-------------------	-----------

.....

.....

.....

.....

รายการของวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละของน้ำหนัก

ชื่อวัตถุดิบ	ปริมาณ	ชื่อวัตถุดิบ	ปริมาณ
--------------	--------	--------------	--------

.....

.....

.....

.....

.....

.....

กรรมวิธีการผลิต.....

.....

.....

ผู้รับอนุญาตผลิต ชื่อ

สถานที่ผลิต ชื่อ อยู่เลขที่

ตรอก/ซอย..... ถนน

หมู่ที่ ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต

จังหวัด ประเทศ โทรศัพท์

ผู้รับอนุญาตนำเข้า ชื่อ

สถานที่นำเข้า ชื่อ

อยู่เลขที่.....ต.รอก/ซอย.....

ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....

อำเภอ/เขต.....จังหวัด..... โทรศัพท์

ใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร
ที่ ออกให้ ณ วันที่ เดือน พ.ศ.....

ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารจาก

พร้อมกับคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

- (1) ฉลาก จำนวน 4 ชุด
- (2) ตัวอย่างอาหาร 1 หน่วย
- (3) เอกสารกำกับอาหาร จำนวน 4 ชุด (ถ้ามี)
- (4) ผลการตรวจวิเคราะห์อาหาร จำนวน 4 ชุด
- (5) รายการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับกรขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร จำนวน 4 ชุด

(ลายมือชื่อ) ผู้ยื่นคำขอ

แบบ อ.18



ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

ที่.....

ใบสำคัญฉบับนี้แสดงว่า

อาหารชื่อ

ขนาดบรรจุ

ลักษณะของฉลาก

(ดูด้านหลัง)

ผลิตโดย

(ชื่อสถานที่ผลิต)

อยู่เลขที่ ตรอก/ซอย ถนน.....

หมู่ที่..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....

จังหวัด..... ประเทศ

ได้รับขึ้นทะเบียนตำรับอาหารไว้แล้ว เมื่อวันที่ เดือน พ.ศ.....

สำหรับ ผู้รับอนุญาต

อยู่เลขที่ ตรอก/ซอย ถนน..... หมู่ที่

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

ใบอนุญาต ที่

ให้ไว้ ณ วันที่ เดือน พ.ศ.....

ตำแหน่ง

ผู้อนุญาต

แบบ อ.19

คำขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร

เขียนที่.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า อายุ ปี สัญชาติ
บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่.....ออกให้ ณ.....
อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
โทรศัพท์ ขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร ชื่อ
เลขทะเบียนที่ ในนามของ (ชื่อผู้รับอนุญาตและชื่อสถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า)
..... อยู่เลขที่.....
ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
โทรศัพท์

รายการที่ขอแก้ไข

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(ลายมือชื่อ) ผู้ยื่นคำขอ

แบบ อ.20

เลขรับที่..... วันที่..... (สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขอใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า อายุ ปี สัญชาติ

บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่.....ออกให้ ณ.....

อยู่เลขที่.....ต.รอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์

ขอรับใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ชื่อ

ตามใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ที่ ในนามของ

อยู่เลขที่..... ต.รอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....

เหตุผลที่ขอรับใบแทน

.....

(ลายมือชื่อ) ผู้ยื่นคำขอ

- หมายเหตุ : 1. ในกรณีที่ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารสูญหาย ให้นำใบรับแจ้งความว่าใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารสูญหายของสถานีตำรวจท้องที่ที่ใบสำคัญนั้นสูญหายมาด้วย
2. ในกรณีที่ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารถูกทำลายบางส่วน ให้แนบใบสำคัญที่ถูกทำลายบางส่วนนั้นมาด้วย

(สำเนา)
กฎกระทรวง
ฉบับที่ 5 (พ.ศ.2522)
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการ
กระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้
ให้กำหนดค่าธรรมเนียม ดังต่อไปนี้

- (1) ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการ
โดยใช้คนงานตั้งแต่เจ็ดคนแต่ไม่ถึงยี่สิบคนโดยไม่ใช้
เครื่องจักรหรือใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมไม่ถึงสองแรงม้า ฉบับละ 3,000 บาท
- (2) ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการ
โดยใช้คนงานตั้งแต่ยี่สิบคนขึ้นไปโดยไม่ใช้เครื่องจักร
หรือใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมไม่ถึงสองแรงม้า ฉบับละ 5,000 บาท
- (3) ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการ
โดยใช้เครื่องจักรตั้งแต่สองแรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่
สองแรงม้าแต่ไม่ถึงสิบแรงม้า ฉบับละ 6,000 บาท
- (4) ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการ
โดยใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมตั้งแต่สิบแรงม้า
หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่สิบแรงม้าแต่ไม่ถึงยี่สิบห้าแรงม้า ฉบับละ 7,000 บาท
- (5) ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการ
โดยใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมตั้งแต่ยี่สิบห้าแรงม้าหรือ
กำลังเทียบเท่าตั้งแต่ยี่สิบห้าแรงม้าแต่ไม่ถึงห้าสิบแรงม้า ฉบับละ 8,000 บาท
- (6) ใบอนุญาตผลิตอาหารสำหรับโรงงานที่ประกอบกิจการ
โดยใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมตั้งแต่ห้าสิบแรงม้า หรือ
กำลังเทียบเท่าตั้งแต่ห้าสิบแรงม้าขึ้นไป ฉบับละ 10,000 บาท
- (7) ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ฉบับละ 15,000 บาท
- (8) ใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว ฉบับละ 2,000 บาท
- (9) ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร
เป็นการเฉพาะคราว ฉบับละ 2,000 บาท
- (10) ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ฉบับละ 5,000 บาท

ความใน (10) ถูกยกเลิกและใช้ความใหม่แทนแล้วโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ 8 (พ.ศ.2525) และต่อมาได้ถูกยกเลิก
และใช้ความใหม่แทนอีกครั้งโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ 10 (พ.ศ.2526)

- (11) ใบแทนใบอนุญาต ฉบับละ 500 บาท
- (12) ใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ฉบับละ 500 บาท
- (13) การต่ออายุใบอนุญาตครั้งละเท่ากับค่าธรรมเนียมใบอนุญาต
ประเภทนั้น ๆ แต่ละฉบับ

ให้ไว้ ณ วันที่ 17 พฤศจิกายน พ.ศ.2522

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(96 ร.จ.18 ตอนที่ 193 (ฉบับพิเศษ) ลงวันที่ 22 พฤศจิกายน พ.ศ.2522)

หมายเหตุ : เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากมาตรา 5 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 บัญญัติให้
รัฐมนตรีมีอำนาจออกกฎกระทรวงกำหนดค่าธรรมเนียมสำหรับใบอนุญาต ใบสำคัญ ใบแทนใบอนุญาตและใบแทนใบสำคัญ
ตลอดจนการต่ออายุใบอนุญาตไม่เกินอัตราท้ายพระราชบัญญัติ จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

(สำเนา)

กฎกระทรวง

ฉบับที่ 6 (พ.ศ.2522)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 45 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้

บัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่ให้เป็นไปตามแบบท้ายกฎกระทรวงนี้

ให้ไว้ ณ วันที่ 17 พฤศจิกายน พ.ศ.2522

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(96 ร.จ.22 ตอนที่ 193 (ฉบับพิเศษ) ลงวันที่ 22 พฤศจิกายน พ.ศ.2522)

หมายเหตุ : เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากมาตรา 45 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 บัญญัติให้บัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่เป็นไปตามแบบที่กำหนดในกฎกระทรวง จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

แบบบัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่ท้ายกฎกระทรวง ฉบับที่ 6 (พ.ศ.2522)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

(ด้านหน้า)

6 ซม.	(ตราครุฑ)
	บัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่
	ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522
	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
	กระทรวงสาธารณสุข
	วันออกบัตร/...../.....
บัตรหมดอายุ/...../.....	

9.5 ซม.

(ด้านหลัง)

6 ซม.	รูปถ่าย	เลขที่
	แต่งเครื่องแบบปกติ	ชื่อ
	หน้าตรงไม่สวมหมวก	ตำแหน่ง
	ขนาด 3x4 ซม.	สังกัด
	พนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติ
	อาหาร พ.ศ.2522
ลายมือชื่อผู้ถือบัตร	เลขราชการคณะกรรมการอาหารและยา	

9.5 ซม.

หมายเหตุ :- มีเครื่องหมายตรากระทรวงสาธารณสุขประทับที่มุมรูป

(สำเนา)

กฎกระทรวง

ฉบับที่ 7 (พ.ศ.2525)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 31 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ 1 ทวิ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2522) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

“ข้อ 1 ทวิ ผู้รับอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย ผู้ใดประสงค์จะขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารเพื่อส่งออกซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแล้ว โดยจะขอใช้ฉลากใหม่ตามผู้สั่งซื้อที่ต้องการเพิ่มขึ้นจากฉลากเดิมที่ได้รับอนุญาตตามใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.17/1 ทำयกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ได้ระบุไว้ในแบบ อ.17/1 จำนวนสี่ชุด”

ต่อมากความในข้อ 1 ทวิ ได้ถูกยกเลิกโดยข้อ 1 แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ 9 (พ.ศ.2526)

ข้อ 2 ให้ยกเลิกความในข้อ 2 แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2522) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ 2 ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารสำหรับคำขอตามข้อ 1 ให้ใช้แบบ อ.18 ทำยกฎกระทรวงนี้

ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารสำหรับคำขอตามข้อ 1 ทวิ ให้ใช้แบบ อ.18/1 ทำยกฎกระทรวงนี้”

ต่อมากความในข้อ 2 นี้ ได้ถูกยกเลิกและใช้ความใหม่แทนอีกครั้งโดยข้อ 2 แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ 9 (พ.ศ.2526)

ให้ไว้ ณ วันที่ 19 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2525

ส. พริ้งพวงแก้ว

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(99 ร.จ.39 ตอนที่ 41 ลงวันที่ 23 มีนาคม พ.ศ.2525)

แบบทำยกฎกระทรวงฉบับนี้ไม่ได้พิมพ์ลงไว้เพราะถูกยกเลิกโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ 9 (พ.ศ.2526) แล้ว

หมายเหตุ : เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เพื่อส่งเสริมให้ผู้รับอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายที่ประสงค์จะส่งออกซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแล้ว โดยจะขอใช้ฉลากใหม่ตามผู้สั่งซื้อที่ต้องการเพิ่มขึ้นจากฉลากเดิมที่ได้รับอนุญาตตามใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ในการนี้กระทรวงสาธารณสุขเห็นสมควรอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารใหม่ โดยไม่ต้องให้ส่งตัวอย่างอาหารวิเคราะห์อีก โดยกำหนดแบบคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารและแบบใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารเพื่อการนี้โดยเฉพาะ และโดยที่มาตรา 31 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 กำหนดให้การขอขึ้นทะเบียนและการออกใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารต้องเป็นไปตามที่กำหนดในกฎกระทรวง จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

(สำเนา)

กฎกระทรวง

ฉบับที่ 8 (พ.ศ.2525)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้

ให้ยกเลิกความใน (10) ของค่าธรรมเนียม แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ 5 (พ.ศ.2522) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(10) ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

(ก) ตามแบบ อ.18 ฉบับละ 5,000 บาท

(ข) ตามแบบ อ.18/1 ฉบับละ 500 บาท”

ความในข้อ (10) ถูกยกเลิกและใช้ความใหม่แทนแล้วโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ 10 (พ.ศ.2526)

ให้ไว้ ณ วันที่ 19 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2525

ส. พริ้งพวงแก้ว

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(99 ร.จ.42 ตอนที่ 41 ลงวันที่ 23 มีนาคม พ.ศ.2525)

หมายเหตุ : เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ โดยที่เป็นการสมควรเก็บค่าธรรมเนียมในการออกใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร สำหรับผู้รับอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายที่จะส่งออกซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแล้ว โดยจะขอใช้ฉลากใหม่ตามที่มีผู้สั่งซื้อต้องการเพิ่มขึ้นจากฉลากเดิมที่ได้รับอนุญาตตามใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารน้อยกว่าอัตราค่าธรรมเนียมตามปกติ เพื่อเป็นการส่งเสริมการส่งออก ในการนี้สมควรแก้ไขเพิ่มเติมกฎกระทรวง ฉบับที่ 5 (พ.ศ.2522) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

(สำเนา)
กฎกระทรวง
ฉบับที่ 9 (พ.ศ.2526)
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 มาตรา 31 และมาตรา 36 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกข้อ 1 ทวิ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2522) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ 7 (พ.ศ.2525) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

ข้อ 2 ให้ยกเลิกความในข้อ 2 แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2522) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ 7 (พ.ศ.2525) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ 2 โใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร สำหรับคำขอตามข้อ 1 ให้ใช้แบบ อ.18 ทำกฎกระทรวงนี้”

ข้อ 3 ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ 3 ทวิ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2522) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

“ข้อ 3 ทวิ เพื่อประโยชน์ในการส่งออก ในกรณีที่ผู้รับอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายซึ่งได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแล้ว มีความจำเป็นต้องใช้ฉลากตามที่ผู้ส่งออกต้องการให้ผู้รับอนุญาตใช้ฉลากนั้นได้เมื่อได้ทำหนังสือชี้แจงเหตุผลพร้อมกับส่งตัวอย่างฉลากให้แก่ผู้อนุญาตเพื่อใช้ในการตรวจสอบ ณ กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข เมื่อผู้อนุญาตได้รับแล้วถ้ามิได้มีหนังสือแจ้งการไม่อนุญาตภายในสามวันนับแต่วันได้รับหนังสือ และตัวอย่างฉลากจากผู้รับอนุญาต ให้ถือว่าผู้รับอนุญาตได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากดังกล่าวสำหรับอาหารส่งออกได้

ในกรณีที่ผู้รับอนุญาตทำหนังสือชี้แจงเหตุผลพร้อมกับส่งตัวอย่างฉลากตามวรรคหนึ่ง โดยยื่นต่อสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดส่งหนังสือชี้แจงพร้อมทั้งตัวอย่างฉลากให้ผู้อนุญาตภายในสองวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือชี้แจงและตัวอย่างฉลากจากผู้รับอนุญาต”

ให้ไว้ ณ วันที่ 22 กรกฎาคม พ.ศ.2526

มารุต ปุณนาค

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(100 ร.จ.1 ตอนที่ 134 (ฉบับพิเศษ) ลงวันที่ 18 สิงหาคม พ.ศ.2526)

หมายเหตุ : เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เพื่อส่งเสริมและอำนวยความสะดวกให้ผู้รับอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร เพื่อจำหน่าย ที่ประสงค์จะส่งออกซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแล้วแต่มีความจำเป็นต้องใช้ฉลากตามที่ผู้ส่งออกต้องการ ซึ่งแตกต่างไปจากฉลากที่ได้รับอนุญาตตามใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารเดิม ในการนี้สมควรแก้ไขเพิ่มเติมกฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2522) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ 7 (พ.ศ.2525) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 โดยยกเลิกข้อกำหนดให้ผู้รับอนุญาตดังกล่าวต้องขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารใหม่ และกำหนดให้ผู้รับอนุญาตทำหนังสือชี้แจงเหตุผล พร้อมกับส่งตัวอย่างฉลากให้แก่ผู้อนุญาตเพื่อใช้ในการตรวจสอบ จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

แบบ อ.18



ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

ที่.....

ใบสำคัญฉบับนี้แสดงว่า

อาหารชื่อ

ขนาดบรรจุ

ลักษณะของฉลาก

(ดูด้านหลัง)

ผลิตโดย

(ชื่อสถานที่ผลิต)

อยู่เลขที่ ตรอก/ซอย ถนน.....

หมู่ที่..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....

จังหวัด..... ประเทศ

ได้รับขึ้นทะเบียนตำรับอาหารไว้แล้ว เมื่อวันที่ เดือน พ.ศ.....

สำหรับ ผู้รับอนุญาต

อยู่เลขที่ ตรอก/ซอย ถนน..... หมู่ที่

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

ใบอนุญาต ที่

ให้ไว้ ณ วันที่ เดือน พ.ศ.....

ตำแหน่ง

ผู้อนุญาต

(สำเนา)

กฎกระทรวง

ฉบับที่ 10 (พ.ศ.2526)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้

ให้ยกเลิกความใน (10) ของค่าธรรมเนียม แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ 5 (พ.ศ.2522) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ 8 (พ.ศ.2525) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 และให้ใช้ความต่อไปนี้

“(10) ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ฉบับละ 5,000 บาท”

ให้ไว้ ณ วันที่ 22 กรกฎาคม พ.ศ.2526

มารุต บุณนาค

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(100 ร.จ.4 ตอนที่ 134 (ฉบับพิเศษ) ลงวันที่ 18 สิงหาคม พ.ศ.2526)

หมายเหตุ : เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากได้มีการกำหนดวิธีปฏิบัติสำหรับผู้รับอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร เพื่อจำหน่ายที่ประสงค์จะส่งออกซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารแล้ว แต่มีความจำเป็นต้องใช้ฉลากตามที่ผู้ซื้อต้องการซึ่งแตกต่างไปจากฉลากที่ได้รับอนุญาตตามใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารเดิม โดยไม่ต้องให้ขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารใหม่ ในกรณีนี้สมควรแก้ไขกฎกระทรวง ฉบับที่ 5 (พ.ศ.2522) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ 8 (พ.ศ.2525) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 โดยยกเลิกอัตราค่าธรรมเนียมใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารในกรณีดังกล่าว จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

(สำเนา)

กฎกระทรวง

ฉบับที่ 11 (พ.ศ.2547)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 35 มาตรา 39 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้

ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ 4/1 แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ 2 (พ.ศ.2522) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

“ข้อ 4/1 ผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่ายที่เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงอันตราย ตามประเภทและชนิดที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด นอกจากต้องปฏิบัติตามข้อ 4 แล้วต้องมีหนังสือรับรองมาตรฐานของอาหารที่จะนำเข้าจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิด หรือสถาบันเอกชนที่รับรองโดยหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิด ซึ่งระบุว่าอาหารที่นำเข้าครั้งนั้นทุกรุ่นได้มาตรฐานแสดงต่อพนักงานเจ้าหน้าที่

ในกรณีที่มีหลักฐานว่าประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิดตามวรรคหนึ่งไม่มีการออกหนังสือรับรองให้ผู้รับอนุญาตใช้หนังสือรับรองมาตรฐานของอาหารที่จะนำเข้าจากหน่วยงานในประเทศที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด ซึ่งระบุว่าอาหารที่นำเข้าครั้งนั้นทุกรุ่นได้มาตรฐาน”

ให้ไว้ ณ วันที่ 19 มีนาคม พ.ศ.2547

(ลงชื่อ) สุดารัตน์ เกตุราพันธ์

(นางสุดารัตน์ เกตุราพันธ์)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับกฤษฎีกา เล่ม 121 ตอนที่ 33 ก. วันที่ 25 พฤษภาคม พ.ศ.2547)

หมายเหตุ : เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากปัจจุบันการนำเข้าอาหารบางประเภทที่มีความเสี่ยงอันตรายอาจก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ดังนั้นเพื่อให้มีมาตรการที่สอดคล้องกับระบบสากล ในการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ และลดปัญหาการนำเข้าอาหารที่ไม่เหมาะสม ต่อการบริโภค สมควรกำหนดให้ผู้รับอนุญาตนำเข้าซึ่งอาหารที่มีความเสี่ยงอันตรายเพื่อจำหน่ายตาม ประเภทและชนิดที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด ต้องมีหนังสือรับรองมาตรฐาน ของอาหารที่จะนำเข้าจากหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิด หรือสถาบันเอกชน ที่รับรองโดยหน่วยงานของรัฐที่รับผิดชอบของประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิดซึ่งระบุว่าอาหารนั้นได้มาตรฐาน จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

(สำเนา)

กฎกระทรวง

ฉบับที่ 12 (พ.ศ.2548)

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 มาตรา 14 มาตรา 18 และมาตรา 21 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 35 มาตรา 39 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ 2/1 แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ 1 (พ.ศ.2522) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

“ข้อ 2/1 ผู้ขอรับใบอนุญาตตามข้อ 1 ซึ่งผลิตอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามมาตรา 6(7) ต้องผ่านการตรวจประเมินว่าปฏิบัติได้ตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด การตรวจประเมินให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด”

ข้อ 2 ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นวรรคสามของข้อ 5 แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ 1 (พ.ศ.2522) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

“ในการขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ตามมาตรา 6(7) ให้นำความในข้อ 2/1 มาใช้บังคับโดยอนุโลม เว้นแต่จะได้มีหลักฐานอื่นตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด”

ข้อ 3 ให้ยกเลิกความในวรรคสามของข้อ 7 แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ 1 (พ.ศ.2522) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 และให้ใช้ความต่อไปนี้เป็น

“ในการขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร ให้นำความในข้อ 2 และข้อ 2/1 มาใช้บังคับโดยอนุโลม”

ข้อ 4 ให้ยกเลิกความในข้อ 8 แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ 1 (พ.ศ.2522) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ 8 การยื่นคำขอตามกฎกระทรวงนี้ ให้ยื่น ณ สถานที่ ดังต่อไปนี้

(1) กรุงเทพมหานคร ให้ยื่น ณ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข หรือสถานที่อื่นตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

(2) จังหวัดอื่น ให้ยื่น ณ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่โรงงานผลิตอาหารนั้นตั้งอยู่ หรือสถานที่อื่นตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด”

ให้ไว้ ณ วันที่ 22 สิงหาคม พ.ศ.2548

(ลงชื่อ) สุขชัย เจริญรัตนกุล

(นายสุขชัย เจริญรัตนกุล)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับกฤษฎีกา เล่ม 122 ตอนที่ 81 ก. วันที่ 15 กันยายน พ.ศ.2548)

(สำเนา)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522)

เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน
วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(1)(2)(4)(5)(6)(7) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้น้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน⁽¹⁾

ข้อ 2 การผลิตน้ำมันถั่วลิสง ให้ทำได้เพียงสองวิธี คือ

(1) ธรรมชาติ ทำโดยการบีบอัด หรือบีบอัดโดยใช้ความร้อนและทำให้สะอาดโดยการล้าง การตั้งไว้ให้ตกตะกอน การกรอง หรือการหมุนเหวี่ยง

(2) ผ่านกรรมวิธี ทำโดยนำน้ำมันถั่วลิสงที่ได้จากวิธีธรรมชาติ แล้วมาผ่านกรรมวิธี ทำให้บริสุทธิ์อีกครั้งหนึ่ง

ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำมันถั่วลิสงเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร⁽²⁾

ข้อ 3 เมล็ดถั่วลิสงที่จะนำมาผลิตน้ำมัน ต้องมีสภาพที่เหมาะสมจะใช้ผลิตอาหาร และอยู่ในสภาพที่ให้น้ำมันซึ่งบริโภคได้โดยปราศจากอันตราย

ข้อ 4 น้ำมันถั่วลิสงที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย เพื่อใช้รับประทาน หรือใช้ปรุงแต่งในอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) มีค่าของกรด (Acid Value) คิดเป็นมิลลิกรัมโปตัสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน 1 กรัม
 - (ก) ได้ไม่เกิน 4.0 สำหรับน้ำมันถั่วลิสงที่ทำโดยวิธีธรรมชาติ
 - (ข) ได้ไม่เกิน 0.6 สำหรับน้ำมันถั่วลิสงที่ทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(2) มีค่าเพอร์ออกไซด์ (Peroxide Value) คิดเป็นมิลลิกรัมสมมูลย์ ต่อน้ำมัน 1 กิโลกรัม ได้ไม่เกิน 10

(3) มีค่าสaponification Value (Saponification Value) คิดเป็นมิลลิกรัมโปตัสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน 1 กรัม ได้ 187 ถึง 196

(4) มีค่าไอโอดีนแบบวิจัน (Iodine Value, Wijs) ได้ 80 ถึง 106

(5) มีความหนาแน่นสัมพัทธ์ (Relative Density) ที่ 30/30 องศาเซลเซียส ได้ 0.909 ถึง 0.913

(1) ความในข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) ถูกยกเลิก โดย ข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 233) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง (118 ร.จ. ตอนที่ 82 ง. (ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจานุ) ลงวันที่ 22 สิงหาคม พ.ศ.2544) และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว

(2) ความในวรรค 2 ของข้อ 2 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) ถูกเพิ่มเติมโดยข้อ 2 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 233) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง (118 ร.จ. ตอนที่ 82 ง. (ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจานุ) ลงวันที่ 22 สิงหาคม พ.ศ.2544)

- (6) มีดัชนีหักเห (Refractive Index) ที่ 40 องศาเซลเซียส ได้ 1.460 ถึง 1.465
- (7) มีน้ำและสิ่งทีระเหยได้ (Water and Volatile Matter) ที่อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส ได้ไม่เกินร้อยละ 0.2 ของน้ำหนัก
- (8) มีปริมาณสบู่ (Soap Content) ได้ไม่เกินร้อยละ 0.005 ของน้ำหนัก
- (9) มีสารสaponifiyable Matter) ได้ไม่เกินร้อยละ 1 ของน้ำหนัก
- (10) มีสิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (Insoluble Impurities) ได้ไม่เกินร้อยละ 0.05 ของน้ำหนัก
- (11) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันถั่วลิสง
- (12) ไม่มีกลิ่นหืน

ข้อ 5 น้ำมันถั่วลิสงที่มีน้ำมันอื่นหรือไขมันผสมอยู่ทีผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือทีจำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งในอาหาร ต้องมี

- (1) ค่าของกรด (Acid Value) คิดเป็นมิลลิกรัมไปตัสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน 1 กรัม
- (ก) ได้ไม่เกิน 4.0 สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติผสมกับน้ำมันอื่นหรือไขมันซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติ
- (ข) ได้ไม่เกิน 0.6 สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธีผสมกับน้ำมันอื่นหรือไขมันซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี
- (ค) ได้ไม่เกิน 1.0 สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติผสมกับน้ำมันอื่นหรือไขมันซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี
- (ง) ได้ไม่เกิน 1.0 สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธีผสมกับน้ำมันอื่นหรือไขมันซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติ

(2) คุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 4(2)(7)(8)(10) และ (12)

ข้อ 6 ถ้ามีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives) หรือสารปนเปื้อน (Contaminants) ให้มีได้ตามชนิดและปริมาณทีกำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้

ข้อ 7 การใช้ภาชนะบรรจุน้ำมันถั่วลิสง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ⁽³⁾

ข้อ 8 การแสดงฉลากของน้ำมันถั่วลิสง⁽³⁾

- (1) ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก
- (2) ให้แสดงคำว่า “น้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติ” หรือ “น้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธี” หรือ “น้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติผสมน้ำมัน” หรือ “หรือน้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธีผสมน้ำมัน” ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า 5 มิลลิเมตร ได้ชื่อทางการค้าของน้ำมันนั้น
- (3) ให้แสดงชนิด วิธีทีผลิต และอัตราส่วนของน้ำมันอื่น หรือไขมันทีผสมในน้ำมันถั่วลิสงด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า 3 มิลลิเมตร ถัดจากข้อความทีต้องระบุตาม (2)
- (4) ให้แสดง วันเดือนปี ทีผลิตจากโรงงานทีผลิต และ วันเดือนปีทีแบ่งบรรจุ ด้วยสำหรับอาหารทีนำเข้ามาแบ่งบรรจุในประเทศ

ข้อ 9 น้ำมันถั่วลิสงทีใช้ประโยชน์อย่างอื่นนอกจากใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งในอาหาร ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามทีระบุไว้ในข้อ 4 ข้อ 5 ข้อ 6 และไม่ต้องปฏิบัติตามข้อ 7 และข้อ 8 แต่ต้องแสดงฉลากไว้ทีภาชนะบรรจุว่า “ห้ามใช้รับประทาน” ด้วยตัวอักษรสีแดงขนาดไม่เล็กกว่า 1 เซนติเมตร และในฉลากนั้นให้แสดงรหัสของครั้งทีผลิตไว้ด้วย

(3) ความในข้อ 7 และข้อ 8 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) ถูกยกเลิก โดยข้อ 3 และ 4 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 233) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง (118 ร.จ. ตอนที่ 82 ง. (ฉบับพิเศษ แผนมราชกิจจานุ) ลงวันที่ 22 สิงหาคม พ.ศ.2544) และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว

ข้อ 10 ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลากสำหรับน้ำมันถั่วลิสง ลงวันที่ 13 กันยายน พ.ศ.2522 ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ⁽⁴⁾

ข้อ 11 ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า น้ำมันถั่วลิสงที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามวรรค 2 ของข้อ 2 ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมต่อไปได้แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ⁽⁴⁾

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 13 กันยายน พ.ศ.2522

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(96 ร.จ.24 ตอนที่ 163 (ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจาฯ) ลงวันที่ 21 กันยายน พ.ศ.2522)

(4) ความในข้อ 10 และข้อ 11 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) ถูกเพิ่มเติมโดยข้อ 5 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 233) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง (118 ร.จ. ตอนที่ 82 ง. (ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจาฯ) ลงวันที่ 22 สิงหาคม พ.ศ.2544)

บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ ให้ใช้ได้เป็น ร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
1.	สี (colour) : ให้ใช้ได้เพื่อความมุ่งหมายที่จะทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่มีสีเหมือนธรรมชาติ	ก) เบตา-คาโรทีน (beta-carotene) ข) สีดำแสด (annatto) ค) เคอร์คิวมิน (curcumin) ง) แคนธาแซนธิน (canthaxanthine) จ) เบตา-อะโป-8'-คาโรทีนาล (beta-apo-8'-carotenal) ฉ) เมทิลและเอทิลเอสเทอร์ของกรดเบตา-อะโป-8'-คาโรทีนอิก แอซิด (methyl and ethyl ester of beta-apo-8'-carotenoic acid)	- - - - - -	
2.	การแต่งกลิ่น (Flavours) : ให้ใช้กลิ่นสังเคราะห์ได้ ทั้งนี้วัตถุประสงค์ดังกล่าวจะต้องไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ และไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าเป็นการปิดบังซ่อนเร้นความด้อยคุณภาพของน้ำมันถั่วลิสง หรือทำให้น้ำมันถั่วลิสงนั้นมีคุณค่าสูงกว่าความเป็นจริง			

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ ให้ใช้ได้เป็น ร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
3.	อิมัลซิไฟเออร์ (emulsifiers)	<p>ก) โมโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน (mono and diglycerides of fatty acid)</p> <p>ข) โมโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน (mono and diglycerides of fatty acid) ซึ่งทำให้เป็นเอสเทอร์ ด้วยกรดต่อไปนี้ อะซีติก (acetic) ทาร์ทาริก (tartaric) ซิตริก (citric) อะซีทิล ทาร์ทาริก (acetyl tartaric) แลคติก (lactic) รวมทั้งเกลือโซเดียมและเกลือแคลเซียมของกรดข้างต้นจะใช้ได้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 2 ของน้ำหนัก</p> <p>ค) เลซีธินและองค์ประกอบของเลซีธิน (lecithins and components of commercial lecithin)</p> <p>ง) โพลีกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน (polyglycerol esters of fatty acid)</p> <p>จ) เอสเทอร์ของกรดไขมันกับโพลีอัลกอฮอล์ที่ไม่ใช่กลีเซอรอล (esters of fatty acid with polyalcohols other than glycerol) ดังต่อไปนี้</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>อิมัลซิไฟเออร์ตาม (ข) ถึง (ง) จะใช้ได้อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 2 ของน้ำหนัก</p>

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ ให้ใช้ได้เป็น ร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
		<p>ซอร์บิแทน โมโนพาลมิเตท (sorbitan monopalmitate) ซอร์บิแทน โมโนสเตียเรท (sorbitan monostearate) ซอร์บิแทน ไตรสเตียเรท (sorbitan tristearate) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 2 ของน้ำหนัก</p> <p>ด) โพรพิลีนกลัยคอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน (1,2- propylene glycol esters of fatty acid)</p> <p>ข) ซูโครเอสเทอร์ของกรดไขมัน รวมทั้งซูโครกลีเซอไรด์ (sucrose esters of fatty acid) including sucroglyceride)</p> <p>ค) กรดสเตียริกแลคทิลิคและเกลือคัลเซียมของกรดนี้ (stearyl lactic acid and its calcium salts)</p> <p>ฅ) โพลีกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดริซิโนเลอิกที่ถูกอินเตอ์ เอสเทอริไฟด์ (polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid)</p> <p>ฉ) โพลีออกซีเอธิลีน (20) ซอร์บิแทนโมโนโอเลอเท (polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate)</p> <p>ง) โพลีออกซีเอธิลีน (20) ซอร์บิแทนโมโนสเตียเรท (polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate)</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ ให้ใช้ได้เป็น ร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
4.	วัตถุกันหืน (anti oxidants)	ก) โพรพิล ออกซิล และโดเดซิล แกลเลท (propyl, octyl and dodecyl gallates) ข) บิวทิลเตด ไฮดรอกซีโทลูอิน (butylated hydroxytoluene, BHT) บิวทิลเตด ไฮดรอกซีอะนิโซล (butylated hydroxyanisole, BHA) ค) สารพวกแกลเลท (gallates) รวมกับ BHA หรือ BHT หรือรวมทั้งสองอย่างใช้รวมกัน ง) แอสคอร์บิลพัลมิเตท (ascorbyl palmitate) จ) แอสคอร์บิลสเตียเรท (ascorbyl stearate) ฉ) โทโคเฟอรอลส์ชนิดธรรมชาติและชนิดสังเคราะห์ (natural and synthetic tocopherols) ช) ไดลาอริล ไธโอดีโพรพิโอเนท (dilauryl thiodipropionate)	0.01 0.02 0.02 แต่จะใช้แกลเลทได้ ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก 0.02 0.02 0.02 0.02	จะใช้ได้อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือ รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก จะใช้ได้อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือ รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.02 ของน้ำหนัก วัตถุกันหืนตาม (ง) และ (จ) จะใช้ได้อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือ รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.02 ของน้ำหนัก

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ ให้ใช้ได้เป็น ร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
5.	สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันหืน (antioxidant synergists)	ก) กรดซิตริกและโซเดียมซิเตรท (citric acid and sodium citrate) ข) ไอโซโพรพิลซิเตรท (isopropyl citrate) ค) กรดฟอสฟอริก (phosphoric acid) ง) โมโนกลีเซอไรด์ซิเตรท (monoglyceride citrate)	- 0.01 0.01 0.01	สารเสริมฤทธิ์ วัตถุกันหืน ตามข้อ (ข) (ค) และ (ง) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก
6.	วัตถุกันฟอง (antifoaming agents)	ไดเมทิลโพลีซิลอกเซน (dimethyl polysiloxane) อย่างเดียว หรือผสมกับซิลิคอนไดออกไซด์ (silicon dioxide)	0.001	
7.	วัตถุกันตกผลึก (crystallization inhibitors)	ออกซีสเตอริน (oxystearin)	0.125	

บัญชีสารปนเปื้อน (Contaminants)

อันดับ	สารปนเปื้อน	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ เป็นมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม	หมายเหตุ
1.	น้ำมันแร่ (mineral oil)	ไม่มี	
2.	ปริมาณเหล็ก : ในน้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติและในน้ำมันถั่วลิสงผสม : ในน้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธี	5.0 2.5	
3.	ปริมาณทองแดง : ในน้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติและในน้ำมันถั่วลิสงผสม : ในน้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธี	0.4 0.1	
4.	ปริมาณตะกั่ว	0.1	
5.	ปริมาณสารหนู	0.1	
6.	ปริมาณอะฟลาทอกซิน (aflatoxin)	ไม่เกิน 20 ไมโครกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม (ไม่เกิน 20 ส่วนในพันล้านส่วน)	
7.	ปริมาณไซโคลโพรพีนอยด์ แพนตตี้ แอซิด (cyclopropenoid fatty acid)	ไม่เกินร้อยละ 0.4 โดยน้ำหนัก	

(สำเนา)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ 44 (พ.ศ.2523)

เรื่อง แบ่งข้าวกล้อง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6 (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้แบ่งข้าวกล้องเป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

ข้อ 2 การแสดงฉลากของแบ่งข้าวกล้อง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก และต้องมีคำว่า “อย่าใช้เลี้ยงทารกแทนนม” ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดไม่เล็กกว่า 5 มิลลิเมตร และต้องมีสีตัดกับสีของพื้นฉลากไว้ได้คำว่า “แบ่งข้าวกล้อง”

ข้อ 3 ในฉลากต้องไม่มีรูป รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือข้อความใด ๆ อันอาจทำให้เข้าใจว่านำไปใช้เลี้ยงทารกแทนนมได้

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 12 มกราคม พ.ศ.2523

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(96 ร.จ.15 ตอนที่ 11 (ฉบับพิเศษ แผนกรราชกิจจาฯ) ลงวันที่ 28 มกราคม พ.ศ.2523)

(สำเนา)
 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
 ฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524)
 เรื่อง น้ำมันปาล์ม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(1)(2)(4)(5)(7) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้น้ำมันปาล์มที่ได้จากผลของต้นปาล์มที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า อีเลอีส กินีเอ็นซิส (*Elaeis guineensis*) เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน⁽¹⁾

น้ำมันปาล์มตามวรรคหนึ่งไม่รวมถึงน้ำมันปาล์มที่จะต้องนำไปผ่านกระบวนการเพื่อให้เหมาะสมก่อนการบริโภค ซึ่งจะต้องแสดงวัตถุประสงค์ไว้อย่างชัดเจนว่ามีได้มีวัตถุประสงค์เพื่อการบริโภค⁽²⁾

ข้อ 2 น้ำมันปาล์มแบ่งออกได้ ดังต่อไปนี้

- (1) น้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม (Palm oil)
- (2) น้ำมันปาล์มโอลีอินจากเนื้อปาล์ม (Palm olein)
- (3) น้ำมันปาล์มสเตียรีนจากเนื้อปาล์ม (Palm stearin)
- (4) น้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์ม (Palm kernel oil)
- (5) น้ำมันปาล์มโอลีอินจากเมล็ดปาล์ม (Palm kernel olein)
- (6) น้ำมันปาล์มสเตียรีนจากเมล็ดปาล์ม (Palm kernel stearin)

ข้อ 3 การผลิตน้ำมันปาล์มให้ทำได้ ดังนี้

(1) วิธีธรรมชาติ ทำโดยการบีบอัดหรือบีบอัดโดยใช้ความร้อนหรือวิธีธรรมชาติอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาทำให้สะอาดโดยการล้าง การตั้งไว้ให้ตกตะกอน การกรอง หรือการหมุนเหวี่ยง

(2) วิธีผ่านกรรมวิธี ทำโดยนำน้ำมันปาล์มที่ได้จากธรรมชาติหรือที่ได้จากการสกัดด้วยสารละลายตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาผ่านกรรมวิธีทำให้บริสุทธิ์อีกครั้งหนึ่ง

(3) วิธีอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำมันปาล์มเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร⁽³⁾

ข้อ 4 น้ำมันปาล์มตามข้อ 2(1)(2) และ (3) ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) มีค่าของกรด (Acid value) ไม่เกิน 10 มิลลิกรัม โปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อ น้ำมัน 1 กรัม สำหรับน้ำมันปาล์มที่ทำโดยวิธีธรรมชาติ และไม่เกิน 0.6 มิลลิกรัม โปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำหนัก 1 กรัม สำหรับน้ำมันปาล์มที่ทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(2) มีค่าเพอร์ออกไซด์ (Peroxide value) ไม่เกิน 10 มิลลิกรัมสมมูลย์เพอร์ออกไซด์ ออกซิเจน ต่อน้ำมัน 1 กิโลกรัม

(1) ความในข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) ถูกยกเลิก โดยข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 234) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันปาล์ม (118 ร.จ. ตอนที่ 82 ง. (ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจานุ) ลงวันที่ 22 สิงหาคม พ.ศ.2544) และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว

(2) ความในวรรค 2 ของข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) ถูกเพิ่มเติมโดยข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 184) พ.ศ.2542 เรื่อง น้ำมันปาล์ม (ฉบับที่ 2) (116 ร.จ. ตอนที่ 41 ง. (ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจานุ) ลงวันที่ 25 พฤษภาคม พ.ศ.2542)

(3) ความในวรรค 2 ของข้อ 3 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) ถูกเพิ่มเติมโดยข้อ 2 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 234) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันปาล์ม (118 ร.จ. ตอนที่ 82 ง. (ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจานุ) ลงวันที่ 22 สิงหาคม พ.ศ.2544)

(3) มีส่วนประกอบของกรดไขมันเป็นร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด โดยใช้วิธี ก๊าซลิควิดโครมาโตกราฟี หรือ จี แอล ซี (Gas Liquid Chromatography หรือ G L C) ดังนี้

กรดลอริก (Lauric acid)	ไม่เกิน 1.2
กรดไมริสติก (Myristic acid)	ระหว่าง 0.5 ถึง 5.9
กรดปาล์มมิติก (Palmitic acid)	ระหว่าง 32 ถึง 59
กรดปาล์มมิโตลิก (Palmitoleic acid)	ไม่เกิน 0.6
กรดสเตียริก (Stearic acid)	ระหว่าง 1.5 ถึง 8.0
กรดโอลิก (Oleic acid)	ระหว่าง 27 ถึง 52.0
กรดไลโนลิก (Linoleic acid)	ระหว่าง 5.0 ถึง 14
กรดไลโนลินิก (Linolenic acid)	ไม่เกิน 1.5
กรดอาราซิดิก (Arachidic acid)	ไม่เกิน 1.0

(4) มีค่าสaponification value (Saponification value) ระหว่าง 190 ถึง 209 มิลลิกรัม ไปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน 1 กรัม

(5) มีค่าไอโอดีนแบบวิจส์ (Iodine value, Wijs) ดังนี้

- (ก) ระหว่าง 50 - 56 สำหรับน้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม
- (ข) ไม่น้อยกว่า 55 สำหรับน้ำมันปาล์มโอลีนจากเนื้อปาล์ม
- (ค) ไม่เกิน 48 สำหรับน้ำมันปาล์มสเตียรินจากเนื้อปาล์ม

(6) มีสารที่สaponification ไม่ได้ (Unsaponifiable matter) ไม่เกินร้อยละ 1.2 ของน้ำหนัก

(7) มีสิ่งระเหยได้ (Volatile matter) ที่อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส ไม่เกิน ร้อยละ 0.2 ของน้ำหนัก

(8) มีปริมาณสบู่ (Soap content) ไม่เกินร้อยละ 0.005 ของน้ำหนัก

(9) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์ม

(10) มีสิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (Insoluble impurities) ไม่เกินร้อยละ 0.05 ของน้ำหนัก

(11) มีปริมาณคาร์บอนทั้งหมด คำนวณเป็นเบตา-คาร์บอน ไม่น้อยกว่า 500 มิลลิกรัม ต่อน้ำมัน 1 กิโลกรัม และไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัม ต่อน้ำมัน 1 กิโลกรัม สำหรับน้ำมันปาล์มที่ทำ โดยวิธีธรรมชาติ

(12) ไม่มีกลิ่นหืน

(13) ไม่มีน้ำมันแร่

น้ำมันปาล์มที่ผลิตตามวิธีอื่นในข้อ 3(3) ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน (3)(4)(5)(6)(9) และ (11) แต่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 5 น้ำมันปาล์มตามข้อ 2(4)(5) และ (6) ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือ ที่จำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) มีค่าของกรด (Acid value) ไม่เกิน 0.6 มิลลิกรัม ไปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน 1 กรัม สำหรับน้ำมันปาล์มที่ทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(2) มีค่าเพอร์ออกไซด์ (Peroxide value) ไม่เกิน 10 มิลลิกรัมสมมูลย์เพอร์ออกไซด์ ออกซิเจน ต่อน้ำมัน 1 กิโลกรัม

(3) มีส่วนประกอบของกรดไขมันเป็นร้อยละของกรดไขมันทั้งหมดโดยใช้วิธีกาซลิควิดโครมาโตกราฟี หรือ จี แอล ซี (Gas Liquid Chromatography) หรือ G L C) ดังนี้ เว้นแต่น้ำมันปาล์มโอลีอินจากเมล็ดปาล์มและน้ำมันปาล์มสเตียรินจากเมล็ดปาล์ม ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

กรดคาโปรอิก (Caproic acid)	ไม่เกิน 0.5
กรดคาปริลิก (Caprylic acid)	ระหว่าง 2.4 ถึง 6.2
กรดคาปริค (Capric acid)	ระหว่าง 2.6 ถึง 7.0
กรดลอริก (Lauric acid)	ระหว่าง 41 ถึง 55
กรดไมริสติก (Myristic acid)	ระหว่าง 14 ถึง 20
กรดปาล์มมิติค (Palmitic acid)	ระหว่าง 6.5 ถึง 11
กรดสเตียริก (Stearic acid)	ระหว่าง 1.3 ถึง 3.5
กรดโอลีอิก (Oleic acid)	ระหว่าง 10 ถึง 23
กรดไลโนลีนอิก (Linoleic acid)	ระหว่าง 0.7 ถึง 5.4

(4) มีค่าสaponification value) ระหว่าง 230 ถึง 254 มิลลิกรัมไปแตสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน 1 กรัม

(5) มีค่าไอโอดีนแบบวิจส์ (Iodine value, Wijs) ระหว่าง 13 ถึง 23 เว้นแต่น้ำมันปาล์มโอลีอินจากเมล็ดปาล์ม และน้ำมันปาล์มสเตียรินจากเมล็ดปาล์ม ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(6) มีสารที่สaponification ไม่ได้ (Unsaponifiable matter) ไม่เกินร้อยละ 1 ของน้ำหนัก

(7) มีสิ่งระเหยได้ (Volatile matter) ที่อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส ไม่เกินร้อยละ 0.2 ของน้ำหนัก

(8) มีปริมาณสบู่ (Soap content) ไม่เกินร้อยละ 0.005 ของน้ำหนัก

(9) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์ม

(10) มีสิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (Insoluble impurities) ไม่เกินร้อยละ 0.05 ของน้ำหนัก

(11) ไม่มีกลิ่นหืน

(12) ไม่มีน้ำมันแร่

น้ำมันปาล์มที่ผลิตตามวิธีอื่นในข้อ 3(3) ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (3)(4)(5)(6) และ (9) แต่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 6 น้ำมันปาล์มที่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร (Food additives) หรือที่มีสารปนเปื้อน (Contaminants) ต้องใช้หรือมีได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้เท่านั้น

ข้อ 7⁽⁴⁾

ข้อ 8 ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำมันปาล์มที่เข้ารับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ 9 การแสดงฉลากของน้ำมันปาล์มที่เข้ารับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

⁽⁴⁾ ความในข้อ 7 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) ถูกยกเลิก โดยข้อ 2 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 184) พ.ศ.2542 เรื่อง น้ำมันปาล์ม (ฉบับที่ 2) (116 ร.จ. ตอนที่ 41 ง. (ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจาฯ) ลงวันที่ 25 พฤษภาคม พ.ศ.2542) โดยไม่มีการเพิ่มข้อความใดๆ เข้ามาแทนข้อความที่ถูกยกเลิก

ข้อ 10 ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันปาล์ม ลงวันที่ 20 มกราคม พ.ศ.2524 ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ⁽⁵⁾

ข้อ 11 ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า น้ำมันปาล์มที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามวรรค 2 ของข้อ 2 ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้ใช้ฉลากเดิมต่อไปได้แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ⁽⁵⁾

ประกาศฉบับนี้ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 22 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันและไขมันเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันและไขมัน เว้นแต่เฉพาะส่วนที่เกี่ยวข้องกับน้ำมันปาล์มจากเนื้อปาล์มตามข้อ 2(1)(2) หรือ (3) หรือน้ำมันปาล์มจากเมล็ดปาล์มตามข้อ 2(4)(5) หรือ (6) ให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าวมาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในเก้าสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 20 มกราคม พ.ศ.2524

ทองหยด จิตตวีระ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(98 ร.จ.825 ตอนที่ 46 (แผนกราชกิจจาฯ) ลงวันที่ 24 มีนาคม พ.ศ.2524)

(5) ความในข้อ 10 และ ข้อ 11 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) ถูกเพิ่มเติมโดยข้อ 3 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 234) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันปาล์ม (118 ร.จ. ตอนที่ 82 ง. (ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจาฯ) ลงวันที่ 22 สิงหาคม พ.ศ.2544)

(สำเนา)
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524)
เรื่อง น้ำมันมะพร้าว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6 (1)(2)(4)(5)(7) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้น้ำมันมะพร้าวที่ได้จากเนื้อของมะพร้าวที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Cocos nucifera* เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน⁽¹⁾

ข้อ 2 การผลิตน้ำมันมะพร้าวให้ทำได้ดังนี้

(1) วิธีธรรมชาติ ทำโดยการบีบอัดหรือโดยใช้ความร้อนหรือวิธีธรรมชาติอื่น ตามที่ได้ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาทำให้สะอาดโดยการล้าง การตั้งไว้ให้ตกตะกอน การกรอง หรือการหมุนเหวี่ยง

(2) วิธีผ่านกรรมวิธี ทำโดยนำน้ำมันมะพร้าวที่ได้จากวิธีธรรมชาติ หรือที่ได้จากการสกัดด้วยสารละลาย ตามที่ได้ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาผ่านกรรมวิธีทำให้บริสุทธิ์อีกครั้งหนึ่ง

(3) วิธีอื่นตามที่ได้ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าน้ำมันมะพร้าวเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร⁽²⁾

ข้อ 3 น้ำมันมะพร้าวที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) มีค่าของกรด (Acid value) ไม่เกิน 4.0 มิลลิกรัม โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน 1 กรัม สำหรับน้ำมันมะพร้าวที่ทำโดยวิธีธรรมชาติ และไม่เกิน 0.6 มิลลิกรัม โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน 1 กรัม สำหรับน้ำมันมะพร้าวที่ทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(2) มีค่าเพอร์ออกไซด์ (Peroxide value) ไม่เกิน 10.0 มิลลิกรัมสมมูลย์เพอร์ออกไซด์ ออกซิเจน ต่อน้ำมัน 1 กิโลกรัม

(3) มีส่วนประกอบของกรดไขมันเป็นร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด โดยใช้วิธีแก๊สลิควิดโครมาโตกราฟี หรือ จี แอล ซี (Gas Liquid Chromatography หรือ G L C) ดังนี้

กรดคาโปรอิก (Caproic acid)	ไม่เกิน 1.2
กรดคาปริลิก (Caprylic acid)	ระหว่าง 3.4 ถึง 15
กรดคาปริค (Capric acid)	ระหว่าง 3.2 ถึง 15
กรดลอริก (Lauric acid)	ระหว่าง 41 ถึง 56
กรดไมริสติก (Myristic acid)	ระหว่าง 13 ถึง 23
กรดปาล์มมิติค (Palmitic acid)	ระหว่าง 4.2 ถึง 12
กรดสเตียริก (Stearic acid)	ระหว่าง 1.0 ถึง 4.7
กรดโอเลอิก (Oleic acid)	ระหว่าง 3.4 ถึง 12
กรดไลโนลิก (Linoleic acid)	ระหว่าง 0.9 ถึง 3.7

(4) มีค่าสaponification value) ระหว่าง 248 ถึง 265 มิลลิกรัม โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน 1 กรัม

⁽¹⁾ ความในข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 57) พ.ศ.2524 ถูกยกเลิก โดยข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 235) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว (118 ร.จ. ตอนที่ 82 ง. (ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจานุ) ลงวันที่ 22 สิงหาคม พ.ศ.2544) และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว

⁽²⁾ ความวรรค 2 ของข้อ 2 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 57) พ.ศ.2524 ถูกเพิ่มเติมโดยข้อ 2 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 235) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว (118 ร.จ. ตอนที่ 82 ง. (ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจานุ) ลงวันที่ 22 สิงหาคม พ.ศ.2544)

(5) มีค่าไอโอดีนแบบวิจส์ (Iodine value, Wijs) ระหว่าง 6 ถึง 11
 (6) มีสารที่สaponifyไม่ได้ (Unsaponifiable matter) ไม่เกินร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก
 (7) มีสิ่งที่ระเหยได้ (Volatile matter) ที่อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส ไม่เกินร้อยละ 0.2
 ของน้ำหนัก

- (8) มีปริมาณสบู่ (Soap content) ไม่เกินร้อยละ 0.005 ของน้ำหนัก
 (9) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะสำหรับน้ำมันมะพร้าว
 (10) มีสิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (Insoluble impurities) ไม่เกินร้อยละ 0.05 ของน้ำหนัก
 (11) ไม่มีกลิ่นหืน
 (12) ไม่มีน้ำมันแร่

น้ำมันมะพร้าวที่ผลิตตามวิธีอื่นในข้อ 2(3) ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (3)(4)(5)(6) และ (9) แต่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 4 น้ำมันมะพร้าวที่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร (Food additives) หรือที่มีสารปนเปื้อน (Contaminants) ต้องใช้หรือมีได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้เท่านั้น

ข้อ 5 น้ำมันมะพร้าวที่ใช้ประโยชน์อย่างอื่นนอกจากใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ในข้อ 3 และข้อ 4 แต่ต้องแสดงฉลากไว้ที่ภาชนะบรรจุว่า "ห้ามใช้รับประทาน" ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดไม่เล็กกว่า 1 เซนติเมตร ในกรอบพื้นสีขาว และในฉลากนั้นให้แสดงเครื่องหมายที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาออกให้ไว้ด้วย

ข้อ 6 ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำมันมะพร้าวที่ใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ 7 การแสดงฉลากของน้ำมันมะพร้าวที่ใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ข้อ 8 ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว ลงวันที่ 20 มกราคม พ.ศ.2524 ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ต่อไปได้อีกสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ⁽³⁾

ข้อ 9 ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า น้ำมันมะพร้าวที่ได้รับอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับยื่นคำขอรับเลขสารบบอาหารภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ เมื่อยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ได้รับการผ่อนผันการปฏิบัติตามวรรค 2 ของข้อ 2 ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงใช้ฉลากเดิมต่อไปได้แต่ต้องไม่เกินสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ⁽³⁾

ประกาศฉบับนี้ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 22 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันและไขมันเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันและไขมัน เว้นแต่เฉพาะส่วนที่เกี่ยวข้องกับน้ำมันมะพร้าวอย่างเดียว ให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าวมาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 20 มกราคม พ.ศ.2524

ทองหยด จิตตวีระ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(98 ร.จ. 823 ตอนที่ 46 (แผนกราชกิจจาฯ) ลงวันที่ 24 มีนาคม พ.ศ.2524)

⁽³⁾ ความในข้อ 8 และข้อ 9 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 57) พ.ศ.2524 ถูกเพิ่มเติมโดยข้อ 3 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 235) พ.ศ.2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว (118 ร.จ. ตอนที่ 82 ง. (ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจาฯ) ลงวันที่ 22 สิงหาคม พ.ศ.2544)

(สำเนา)
 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
 ฉบับที่ 61 (พ.ศ.2524)
 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6 (1)(2) และ (6) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิก

(1) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 20 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำบริโภคและเครื่องดื่มเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน เงื่อนไข วิธีการผลิต และฉลาก ลงวันที่ 13 กันยายน พ.ศ.2522

(2) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 50 (พ.ศ.2523) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 20 (พ.ศ.2522) ลงวันที่ 18 มีนาคม พ.ศ.2523

ข้อ 2 ให้นำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน⁽¹⁾

ข้อ 3 น้ำบริโภคต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) คุณสมบัติทางฟิสิกส์

(ก) สี ต้องไม่เกิน 20 ฮาเซนยูนิต

(ข) กลิ่น ต้องไม่มีกลิ่น แต่ไม่รวมถึงกลิ่นคลอรีน

(ค) ความขุ่น ต้องไม่เกิน 5.0 ซิลิกาเฮล

(ง) ค่าความเป็นกรด-ด่าง ต้องอยู่ระหว่าง 6.5 ถึง 8.5

(2) คุณสมบัติทางเคมี

(ก) ปริมาณสารทั้งหมด (Total Solid) ไม่เกิน 500.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร

(ข) ความกระด้างทั้งหมด โดยคำนวณเป็นแคลเซียมคาร์บอเนต ไม่เกิน 100.0

มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร

(ค) สารหนู ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร

(ง) แปะเรียม ไม่เกิน 1.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร

(จ) แคดเมียม ไม่เกิน 0.005 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร⁽²⁾

(ฉ) คลอไรด์ โดยคำนวณเป็นคลอรีน ไม่เกิน 250.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร

(ช) โครเมียม ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร

(ซ) ทองแดง ไม่เกิน 1.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร

(ฌ) เหล็ก ไม่เกิน 0.3 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร⁽³⁾

(ญ) ตะกั่ว ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร⁽³⁾

(ฎ) แมงกานีส ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร

(ฏ) พรอท ไม่เกิน 0.002 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร

(ฐ) ไนเตรท โดยคำนวณเป็นไนโตรเจน ไม่เกิน 4.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร

(ฑ) ฟีนอล ไม่เกิน 0.001 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร

(ฒ) ซีลีเนียม ไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร

⁽¹⁾ ความในข้อ 2 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 61) พ.ศ.2524 ถูกยกเลิกโดยข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 284) พ.ศ.2547 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 5) (122 ร.จ. ตอนที่ 9 ง (ฉบับพิเศษ แผนกรราชกิจจานุ) ลงวันที่ 31 มกราคม พ.ศ.2548) และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว

⁽²⁾ ความใน (จ) ข้อ 3(2) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 61) พ.ศ.2524 ถูกยกเลิกโดยข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 135 (พ.ศ.2534) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2) (107 ร.จ.3041 ตอนที่ 61 (แผนกรราชกิจจานุ) ลงวันที่ 2 เมษายน พ.ศ.2534) และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว

- (ณ) เงิน ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
 (ด) ซัลเฟต ไม่เกิน 250.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
 (ต) สังกะสี ไม่เกิน 5.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
 (ถ) ฟลูออไรด์ โดยคำนวณเป็นฟลูออรีน ไม่เกิน 0.7 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร⁽⁶⁾
 (ท) อะลูมิเนียม ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร⁽⁴⁾
 (ธ) เอบีเอส (Alkylbenzene Sulfonate) ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร⁽⁴⁾
 (น) ไซยาไนต์ ไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร⁽⁴⁾

(3) คุณสมบัติเกี่ยวกับจุลินทรีย์

- (ก) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม น้อยกว่า 2.2 ต่อน้ำบริโภค 100 มิลลิลิตร

โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

- (ข) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล

- (ค) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อ 4 ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำบริโภค ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ และจะต้องมีลักษณะอย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้ด้วย

(1) เป็นภาชนะบรรจุที่ต้องมีฝาหรือจุกปิด เมื่อใช้บรรจุจะต้องปิดผนึกหรือผนึกโดยรอบระหว่างฝาหรือจุกกับขวดหรือภาชนะบรรจุ

(2) เป็นภาชนะบรรจุที่ปิดผนึกซึ่งไม่ใช่ภาชนะบรรจุตาม (1)

สิ่งที่ปิดผนึกหรือส่วนที่ปิดผนึกของภาชนะบรรจุตาม (1) และ (2) ต้องมีลักษณะที่เมื่อเปิดใช้ทำให้สิ่งที่ปิดผนึกหรือส่วนที่ปิดผนึกหรือภาชนะบรรจุนั้นเสียไป

ข้อ 5 การแสดงฉลากของน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก เว้นแต่การแสดงข้อความตามข้อ 3(11) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ.2543 เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ⁽⁵⁾

ประกาศฉบับนี้ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 20 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำบริโภคและเครื่องดื่มเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน เงื่อนไข วิธีการผลิต และฉลาก ลงวันที่ 13 กันยายน 2522 ซึ่งได้แก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 50 (พ.ศ.2523) เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 20 (พ.ศ.2522) ลงวันที่ 18 มีนาคม พ.ศ.2523 และให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว มาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 7 กันยายน พ.ศ.2524

ส. พริ่งพวงแก้ว

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(98 ร.จ. 52 ตอนที่ 157 (ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจานุเบกษา) ลงวันที่ 24 กันยายน พ.ศ.2524)

⁽⁴⁾ ความใน (ท) (ธ) และ (น) ของ ข้อ 3 (2) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 61) พ.ศ.2524 ถูกเพิ่มเติมโดยข้อ 3 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 135 (พ.ศ.2534) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2) (107 ร.จ.3041 ตอนที่ 61 (แผนกราชกิจจานุเบกษา) ลงวันที่ 2 เมษายน พ.ศ.2534)

⁽⁵⁾ ความในข้อ 5 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 61) พ.ศ.2524 ถูกยกเลิก โดยข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 256) พ.ศ.2545 เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 4) (119 ร.จ. ตอนที่ 54 ง. (ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจานุเบกษา) ลงวันที่ 18 มิถุนายน พ.ศ.2545) และใช้ความใหม่แทนแล้ว

⁽⁶⁾ ความใน (ถ) ของ (2) ของข้อ 3 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 61) พ.ศ.2524 ถูกยกเลิก โดยข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 6) (127 ร.จ. ตอนที่ 67 ง. (ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจานุเบกษา) ลงวันที่ 27 พฤษภาคม พ.ศ.2553)

(สำเนา)
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527)
เรื่อง น้ำแข็ง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(1)(2)(6)(7) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 19 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำแข็งเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการผลิต เพื่อจำหน่ายหรือจำหน่าย กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ การเก็บรักษา และฉลาก ลงวันที่ 13 กันยายน พ.ศ.2522

ข้อ 2 ให้น้ำแข็ง เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน⁽¹⁾

ข้อ 3 การผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายที่มีวัตถุประสงค์ให้รับประทาน ต้องใช้น้ำสะอาดที่มีมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) คุณสมบัติทางฟิสิกส์

- (ก) สี ต้องไม่เกิน 20 อาเซนยูนิต
- (ข) กลิ่น ต้องไม่มีกลิ่น แต่ไม่รวมถึงกลิ่นคลอรีน
- (ค) ความขุ่น ต้องไม่เกิน 5.0 ซิลิกาเฮล
- (ง) ค่าความเป็นกรด-ด่าง ต้องอยู่ระหว่าง 6.5 ถึง 8.5

(2) คุณสมบัติทางเคมี

- (ก) ปริมาณสารทั้งหมด (Total Solid) ไม่เกิน 500.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (ข) ความกระด้างทั้งหมด โดยคำนวณเป็นแคลเซียมคาร์บอเนตไม่เกิน 100.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (ค) สารหนู ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (ง) แปรเจียม ไม่เกิน 1.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (จ) แคลเดเมียม ไม่เกิน 0.005 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร⁽²⁾
- (ฉ) คลอไรด์ โดยคำนวณเป็นคลอรีน ไม่เกิน 250.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (ช) โครเมียม ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (ซ) ทองแดง ไม่เกิน 1.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (ฌ) เหล็ก ไม่เกิน 0.3 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร⁽³⁾
- (ญ) ตะกั่ว ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร⁽³⁾
- (ฎ) แมงกานีส ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (ฏ) ปรอท ไม่เกิน 0.002 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (ฐ) ไนเตรท โดยคำนวณเป็นไนโตรเจน ไม่เกิน 4.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (ฑ) ฟีนอล ไม่เกิน 0.001 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (ฒ) ซีลีเนียม ไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (ณ) เงิน ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (ด) ซัลเฟต ไม่เกิน 250.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (ต) สังกะสี ไม่เกิน 5.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร

(1) ความในข้อ 2 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 พ.ศ.2527 ถูกยกเลิกโดยข้อ 1 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 285) พ.ศ.2547 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 4) (122 ร.จ. ตอนที่ 9 ง. (ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจฯ) ลงวันที่ 31 มกราคม พ.ศ.2548) และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว

(2) ความใน (จ) (2) ข้อ 3 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 พ.ศ.2527 ถูกยกเลิกโดยข้อ 1 ของประกาศ ฉบับที่ 137 (พ.ศ.2534) (108 ร.จ.4914 ตอนที่ 94 ลงวันที่ 28 พฤษภาคม พ.ศ.2534) และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว

(3) ความใน (ฌ) และ (ญ) (2) ข้อ 3 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 พ.ศ.2527 ถูกยกเลิกโดยข้อ 2 ของประกาศ ฉบับที่ 137 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 2) (พ.ศ.2534) (108 ร.จ.4914 ตอนที่ 94 ลงวันที่ 28 พฤษภาคม พ.ศ.2534) และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว

- (ก) ฟลูออไรด์ โดยคำนวณเป็นฟลูออรีน ไม่เกิน 1.5 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (ข) คลอรีนตกค้าง ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (ค) อะลูมิเนียม ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร⁽⁴⁾
- (ง) เอบีเอส (Alkylbenzene Sulfonate) ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร⁽⁴⁾
- (จ) โซดาไฟ ไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร⁽⁴⁾

(3) คุณสมบัติเกี่ยวกับจุลินทรีย์

- (ก) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม น้อยกว่า 2.2 ต่อน้ำสะอาด 100 มิลลิลิตร

โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)

- (ข) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli)

- (ค) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ข้อ 4 น้ำแข็งตามข้อ 3 ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามมาตรฐานของน้ำสะอาด และไม่มีสิ่งหนึ่งสิ่งใดปนเปื้อนอยู่ในน้ำแข็งนั้น

ข้อ 5 กรรมวิธีการผลิตน้ำแข็งตามข้อ 3 ให้ใช้วิธีที่จะป้องกันมิให้สิ่งหนึ่งสิ่งใดที่อยู่ภายนอกเข้าไปปนเปื้อนกับน้ำสะอาดที่ใช้ในระหว่างที่ทำการผลิต

ข้อ 6 ท่อส่งน้ำ ชองน้ำแข็ง และเครื่องใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำสะอาดหรือน้ำแข็ง จะต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ ทนทาน และมีลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาด

ข้อ 7 พื้นผิวของท่อส่งน้ำ ชองน้ำแข็ง และเครื่องใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำสะอาดหรือน้ำแข็งต้องสะอาด และไม่มีสิ่งหนึ่งสิ่งใดปนเปื้อนอยู่ในระหว่างที่ทำการผลิต

ข้อ 8 การผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายที่มีวัตถุประสงค์ให้ใช้ประโยชน์อื่นนอกจากให้ใช้รับประทาน ต้องใช้น้ำสะอาดที่มีมาตรฐานตามข้อ 3 และจะเติมสารอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วยก็ได้ การผลิตน้ำแข็งตามวรรคหนึ่ง จะทำตามกรรมวิธีการผลิตน้ำแข็งที่กำหนดไว้ในข้อ 5 หรือทำตามกรรมวิธีการผลิตอื่นก็ได้ แต่ท่อส่งน้ำ ชองน้ำแข็ง และเครื่องใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำสะอาดหรือน้ำแข็ง ต้องเป็นไปตามข้อ 6 และข้อ 7

ข้อ 9 น้ำที่ใช้ในการทำ ความสะอาดท่อส่งน้ำ ชองน้ำแข็ง เครื่องใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำสะอาดหรือน้ำแข็ง และภาชนะบรรจุ ต้องใช้น้ำที่มีมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง

การถอดน้ำแข็งออกจากชองน้ำแข็งนั้น ต้องใช้น้ำที่มีมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง

ข้อ 10 ในการเก็บรักษาน้ำแข็งห้ามมิให้ใช้แก๊ส ซีลีเนียม กระจก กาบมะพร้าว เสื่อ หรือวัสดุอย่างอื่นในทำนองเดียวกันปกคลุมหรือห่อหุ้มน้ำแข็ง

ข้อ 11 สถานที่เก็บรักษาน้ำแข็งตามข้อ 3 เพื่อจำหน่ายหรือที่จำหน่าย ต้อง

- (1) สะอาดและมีระดับสูงกว่าทางเดินภายในบริเวณสถานที่เก็บรักษาน้ำแข็ง
- (2) ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษและเป็นวัสดุพื้นผิวเรียบรักษาความสะอาดได้ง่าย
- (3) มีลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาด และมีลักษณะปกปิดที่ป้องกันมิให้

สิ่งหนึ่งสิ่งใดจากภายนอกปนเปื้อนน้ำแข็งได้

ข้อ 12 ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำแข็งตามข้อ 3 เพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ต้อง

- (1) สะอาดและไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับน้ำแข็งในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (2) ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษและเป็นวัสดุพื้นผิวเรียบรักษาความสะอาดได้ง่าย
- (3) มีลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาดและมีลักษณะปกปิดที่ป้องกันมิให้สิ่งหนึ่ง

สิ่งใดจากภายนอกปนเปื้อนน้ำแข็งได้

- (4) ไม่เคยใช้บรรจุผลิตภัณฑ์อื่นนอกจากน้ำแข็ง และไม่มีรูรอยประดิษฐ์ หรือ

ข้อความใดที่แสดงว่าเป็นภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุสิ่งของอื่น

ในกรณีที่ใช้ยานพาหนะในลักษณะเป็นภาชนะบรรจุด้วย ยานพาหนะที่ใช้เป็นภาชนะบรรจุนั้นจะต้องเป็นไปตาม (1)(2) และ (3)

⁽⁴⁾ ความใน (ง)(น) และ (บ) (2) ข้อ 3 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 พ.ศ.2527 ถูกเพิ่มเติมโดยข้อ 3 ของประกาศ ฉบับที่ 137 (พ.ศ.2534) เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่2) (108 ร.จ.4914 ตอนที่ 94 ลงวันที่ 28 พฤษภาคม พ.ศ.2534)

ข้อ 13 การแสดงฉลากของน้ำแข็ง ให้ปฏิบัติดังนี้⁽⁵⁾

(1) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก ยกเว้นข้อ 3 และข้อ 5 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ.2543 เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 252) พ.ศ.2545 เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ.2545 ให้ปฏิบัติตามประกาศนี้

(2) ฉลากของน้ำแข็งที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(2.1) ชื่ออาหาร (ถ้ามี)

(2.2) เลขสารบบอาหาร

(2.3) ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน

(2.4) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับน้ำแข็งที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับน้ำแข็งนำเข้า แล้วแต่กรณี ทั้งนี้สำหรับน้ำแข็งที่ผลิตในประเทศอาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้

(2.5) นำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

(3) ฉลากของน้ำแข็งที่มีได้จำหน่ายต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย เว้นแต่น้ำแข็งที่นำเข้าอาจแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้

(3.1) ชื่ออาหาร (ถ้ามี)

(3.2) ข้อความว่า “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน หรือ “น้ำแข็งใช้รับประทานไม่ได้” ด้วยตัวอักษรสีแดง แล้วแต่กรณี

(3.3) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับน้ำแข็งที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับน้ำแข็งนำเข้า แล้วแต่กรณี ทั้งนี้สำหรับน้ำแข็งที่ผลิตในประเทศอาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้

ประกาศฉบับนี้ ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 19 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำแข็งเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการผลิตเพื่อจำหน่ายหรือจำหน่าย กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ การเก็บรักษา และฉลาก ลงวันที่ 13 กันยายน พ.ศ.2522 และให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวมาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในเก้าสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 16 มกราคม พ.ศ.2527

มารุต บุญนาค

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(101 ร.จ.9 ตอนที่ 23 (ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจฯ) ลงวันที่ 22 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2527)

⁽⁵⁾ ความในข้อ 13 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 พ.ศ.2527 ถูกยกเลิกโดยข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 254) พ.ศ.2545 เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 3) (119 ร.จ. ตอนที่ 54 ง. ลงวันที่ 18 มิถุนายน พ.ศ.2545) และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว

(สำเนา)
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ 83 (พ.ศ.2527)
เรื่อง ช็อกโกแลต

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(3)(4)(5)(6) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติ
อาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ช็อกโกแลตหรือช็อกโกแลต (chocolate) เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน
ข้อ 2 ช็อกโกแลตตามข้อ 1 ได้แก่

(1) ช็อกโกแลต หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นจากการนำเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก
(cocoa nib) เนื้อโกโก้บด (cocoa mass) เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกหรือเนื้อโกโก้บดที่ได้สกัดเอาไขมันออก
บางส่วน (cocoa presscake) ผงโกโก้ (cocoa powder) หรือผงโกโก้ที่ได้สกัดเอาไขมันออกบางส่วนอย่าง
เดียวหรือหลายอย่างผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสมอาจใส่ไขมันโกโก้ (cocoa butter) กลิ่น รส และ/หรือ
ส่วนประกอบอื่นตามข้อ 9 ด้วยก็ได้ แบ่งออกได้ ดังนี้

(ก) ช็อกโกแลตชนิดไม่หวาน หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ไม่ใส่น้ำตาลและมี
คุณภาพหรือมาตรฐานตาม (1) ของตารางในข้อ 4

(ข) ช็อกโกแลต หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาลและมีคุณภาพหรือมาตรฐาน
ตาม (2) ของตารางในข้อ 4

(ค) คูเวร์เจอร์ช็อกโกแลต หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาลและมีคุณภาพ
หรือมาตรฐานตาม (3) ของตารางในข้อ 4 เหมาะสำหรับใช้เคลือบอาหาร

(ง) ช็อกโกแลตชนิดหวาน หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาลและมีคุณภาพ
หรือมาตรฐานตาม (4) ของตารางในข้อ 4

(จ) ช็อกโกแลตนม หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ไขมันนม และมี
คุณภาพหรือมาตรฐานตาม (5) ของตารางในข้อ 4

(ฉ) คูเวร์เจอร์ช็อกโกแลตนม หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ไขมันนม
และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (6) ของตารางในข้อ 4 เหมาะสำหรับใช้เคลือบอาหาร

(ช) ช็อกโกแลตนมที่มีปริมาณนมสูง หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล
ไขมันนม และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (7) ของตารางในข้อ 4

(ฌ) ช็อกโกแลตนมขาดมันเนย หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ไขมันนม
ขาดมันเนย และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (8) ของตารางในข้อ 4

(ฉ) คูเวร์เจอร์ช็อกโกแลตนมขาดมันเนย หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล
ไขมันนมขาดมันเนย และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (9) ของตารางในข้อ 4 เหมาะสำหรับใช้เคลือบอาหาร

(ญ) ช็อกโกแลตชนิดครีม หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ครีม ไขมันนม
และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (10) ของตารางในข้อ 4

(ฎ) ช็อกโกแลตชนิดเส้น หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล และมีคุณภาพ
หรือมาตรฐานตาม (11) ของตารางในข้อ 4

(ฏ) ช็อกโกแลตชนิดเกล็ด หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล และมีคุณภาพ
หรือมาตรฐานตาม (12) ของตารางในข้อ 4

(ฐ) ช็อกโกแลตนมชนิดเส้น หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ไขมันนม
และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (13) ของตารางในข้อ 4

(ฑ) ช็อกโกแลตนมชนิดเกล็ด หมายความว่า ช็อกโกแลตที่ใส่น้ำตาล ไขมันนม
และมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (14) ของตารางในข้อ 4

ทั้งนี้ ให้หมายความรวมถึงช็อกโกแลตที่ใช้ไขมันอื่นแทนไขมันโกโก้บางส่วนตามปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย

(2) ช็อกโกแลตปรุงแต่ง หมายความว่า ช็อกโกแลตตาม (1)(ก) ถึง (ญ) ที่ปรุงแต่งด้วยกลิ่นรสที่กำหนดให้ใช้ได้ข้อ 10 ในปริมาณเพียงพอที่จะให้กลิ่นรสเฉพาะนั้น ๆ

(3) ช็อกโกแลตผสม (composite chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตาม (1)(ก) ถึง (ญ) หรือ (2) ที่มีส่วนประกอบอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพผสมอยู่ด้วย สารที่เป็นส่วนผสมนี้จะต้องไม่เป็นแป้งและไขมัน เว้นแต่แป้งและไขมันนั้นจะเป็นส่วนผสมของส่วนประกอบที่ใช้เติมลงไป

(4) ช็อกโกแลตใส่ไส้ (filled chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ซึ่งหุ้มด้วยช็อกโกแลตตาม (1)(ก) ถึง (ญ) หรือ (2) หรือ (3) ทั้งนี้ไม่รวมถึงขนมที่มีแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก

(5) ช็อกโกแลตขาว (white chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นจากไขมันโกโก้ (cocoa butter) นมผง และน้ำตาล มาผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสม ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นเนื้อเดียวกัน อาจใส่กลิ่น รส และ/หรือส่วนประกอบอื่นตามข้อ 9 ด้วยก็ได้

ข้อ 3 ช็อกโกแลตตามข้อ 2 ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของช็อกโกแลตนั้น ๆ

(2) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(3) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อ

สุขภาพ

(4) ตรวจพบยีสต์และเชื้อราได้น้อยกว่า 100 ในช็อกโกแลต 1 กรัม⁽¹⁾

การตรวจวิเคราะห์ยีสต์และเชื้อราดังกล่าว ให้ใช้วิธี Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)

(5) ไม่ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

(6) ไม่มีการเจือสีใด ๆ ในช็อกโกแลตตามข้อ 2(1) ข้อ 2(2) และข้อ 2(5)

(7) ตรวจพบสารปนเปื้อนดังต่อไปนี้ ไม่เกิน

(ก) สารหนู

0.5 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ 2(1)(ข) ถึง (จ) ข้อ

2(2) และข้อ 2(5)

1 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ 2(1)(ก) ข้อ 2(3) และ

ข้อ 2(4)

(ข) ทองแดง

15 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ 2(1)(ข) ถึง (จ) ข้อ

2(2) และข้อ 2(5)

20 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ 2(3) และข้อ 2(4)

30 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม สำหรับช็อกโกแลตตามข้อ 2(1)(ก)

(ค) ตะกั่ว

1 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม เว้นแต่ช็อกโกแลตชนิดไม่หวาน ตรวจพบได้ไม่เกิน

2 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม

⁽⁵⁾ ความในข้อ 3 (4) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 83 พ.ศ.2527 ถูกยกเลิกโดยข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ช็อกโกแลต (ฉบับที่ 2) (128 ร.จ. ตอนที่ 41 ง. ลงวันที่ 7 เมษายน พ.ศ.2554) และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว

ข้อ 4 ช็อกโกแลตตามข้อ 2(1) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 3 แล้ว ต้องมี

คุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะตามตารางดังต่อไปนี้ด้วย

ชนิด	ส่วนประกอบเป็นร้อยละของน้ำหนัก คำนวณในสภาพที่ ปราศจากน้ำ	ไขมันโกโก้	โกโก้ปราศจาก ไขมัน (Fat-Free Cocoa Solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solids)	มันเนย	ธาตุน้ำนมไม่รวม มันเนย (n)	ไขมันทั้งหมด	น้ำตาล
(1) ช็อกโกแลตชนิดไม่หวาน	ตั้งแต่ 50 ถึง 58	(ค)	(ค)	(ข)	(ข)	(ค)	ห้ามใส่	
(2) ช็อกโกแลต	ไม่น้อยกว่า 18	ไม่น้อยกว่า 14	ไม่น้อยกว่า 35	(ข)	(ข)	(ค)	ปริมาณที่เหมาะสม	
(3) คูเวร์เจอร์ช็อกโกแลต	ไม่น้อยกว่า 31	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 35	(ข)	(ข)	(ค)	ปริมาณที่เหมาะสม	
(4) ช็อกโกแลตชนิดหวาน	ไม่น้อยกว่า 18	ไม่น้อยกว่า 12	ไม่น้อยกว่า 30	(ข)	(ข)	(ค)	ปริมาณที่เหมาะสม	
(5) ช็อกโกแลตนม	(ค)	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 25	ไม่น้อยกว่า 3.5	ไม่น้อยกว่า 10.5	ไม่น้อยกว่า 25	ไม่เกิน 55	
(6) คูเวร์เจอร์ช็อกโกแลตนม	(ค)	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 25	ไม่น้อยกว่า 3.5	ไม่น้อยกว่า 10.5	ไม่น้อยกว่า 31	ไม่เกิน 55	
(7) ช็อกโกแลตนมที่มีปริมาณนมสูง	(ค)	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 20	ไม่น้อยกว่า 5	ไม่น้อยกว่า 15	ไม่น้อยกว่า 25	ไม่เกิน 55	
(8) ช็อกโกแลตนมขาดมันเนย	(ค)	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 25	ไม่น้อยกว่า 0.5	ไม่น้อยกว่า 14	ไม่น้อยกว่า 25	ไม่เกิน 55	
(9) คูเวร์เจอร์ช็อกโกแลตนมขาดมันเนย	(ค)	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 25	ไม่น้อยกว่า 0.5	ไม่น้อยกว่า 14	ไม่น้อยกว่า 31	ไม่เกิน 55	
(10) ช็อกโกแลตชนิดครีม	(ค)	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 25	ไม่น้อยกว่า 7	ตั้งแต่ 3 ถึง 14	ไม่น้อยกว่า 25	ไม่เกิน 55	
(11) ช็อกโกแลตชนิดเส้น	ไม่น้อยกว่า 12	ไม่น้อยกว่า 14	ไม่น้อยกว่า 32	(ข)	(ข)	(ค)	ปริมาณที่เหมาะสม	
(12) ช็อกโกแลตชนิดเกล็ด	ไม่น้อยกว่า 12	ไม่น้อยกว่า 14	ไม่น้อยกว่า 32	(ข)	(ข)	(ค)	ปริมาณที่เหมาะสม	
(13) ช็อกโกแลตนมชนิดเส้น	(ค)	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 20	ไม่น้อยกว่า 3.5	ไม่น้อยกว่า 10.5	ไม่น้อยกว่า 12	ไม่เกิน 66	
(14) ช็อกโกแลตนมชนิดเกล็ด	(ค)	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 20	ไม่น้อยกว่า 3.5	ไม่น้อยกว่า 10.5	ไม่น้อยกว่า 12	ไม่เกิน 66	

(ก) ธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนยที่เป็นส่วนประกอบตามธรรมชาติของนม

(ข) อาจใส่องค์ประกอบอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างของนมผงธรรมดาตามข้อ 9(2)

(ค) ไม่กำหนดปริมาณ

ข้อ 5 ช็อกโกแลตปรุงแต่งตามข้อ 2(2) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 3 และตาม (1) ถึง (10) ของตารางในข้อ 4 แล้วแต่กรณีแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย

(1) ช็อกโกแลตที่ปรุงแต่งด้วยกลีนิรสกาแฟ ต้องมีกาแฟแท้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก หรือกาแฟสำเร็จรูปไม่น้อยกว่าร้อยละ 0.5 ของน้ำหนัก

(2) ช็อกโกแลตที่ปรุงแต่งด้วยกลีนิรสบลูเบอร์รี่ ต้องมีสิ่งที่ใช้ปรุงแต่งกลีนิรสบลูเบอร์รี่ในปริมาณเพียงพอที่จะให้กลีนิรสบลูเบอร์รี่นั้น ๆ ได้

ข้อ 6 ช็อกโกแลตผสมตามข้อ 2(3) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 3 และตาม (1) ถึง (10) ของตารางในข้อ 4 แล้วแต่กรณีแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะ ดังต่อไปนี้

(1) มีช็อกโกแลตตามข้อ 2(1)(ก) ถึง (ญ) เป็นส่วนผสมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของน้ำหนัก

(2) มีส่วนผสมอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ แต่ไม่รวมถึงแป้งและไขมัน

(3) การเติมส่วนผสมอื่นให้เติมได้ในปริมาณ ดังต่อไปนี้

(ก) ไม่เกินร้อยละ 40 ของน้ำหนัก กรณีส่วนผสมที่เติมลงไปนั้นไม่รวมเป็นเนื้อเดียวกันกับช็อกโกแลต

(ข) ไม่เกินร้อยละ 30 ของน้ำหนัก กรณีส่วนผสมที่เติมลงไปนั้นรวมเป็นเนื้อเดียวกันกับช็อกโกแลต

(ค) ตามที่ได้รับความคิดเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรณีส่วนผสมที่เติมลงไปนั้นมีทั้งที่รวมเป็นเนื้อเดียวกัน และไม่รวมเป็นเนื้อเดียวกันกับช็อกโกแลต

ข้อ 7 ช็อกโกแลตใส่ไส้ตามข้อ 2(4) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 3 และตาม (1) ถึง (10) ของตารางในข้อ 4 แล้วแต่กรณีแล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะ ดังต่อไปนี้ด้วย

(1) มีช็อกโกแลตตามข้อ 2(1)(ก) ถึง (ญ) หรือช็อกโกแลตตามข้อ 2(2) หรือข้อ 2(3) เป็นส่วนผสมไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 ของน้ำหนัก

(2) ไส้ที่ถูกหุ้มด้วยช็อกโกแลต จะต้องมีความปลอดภัยหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง หรือตามที่ได้รับความคิดเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 8 ซ็อกโกแลตขาวตามข้อ 2(5) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 3 แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย

- (1) มีไขมันโกโก้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของน้ำหนัก คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
- (2) มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ 3.5 ของน้ำหนัก คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
- (3) มีธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ 10.5 ของน้ำหนัก คำนวณในสภาพที่

ปราศจากน้ำ

- (4) มีน้ำตาลไม่เกินร้อยละ 55 ของน้ำหนัก

ข้อ 9 ซ็อกโกแลตตามข้อ 2(1) ข้อ 2(2) และข้อ 2(5) อาจใส่ส่วนผสมอื่นได้ ดังนี้

- (1) เครื่องเทศหรือเกลือในปริมาณเล็กน้อย
- (2) องค์ประกอบอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างของนมผงธรรมดา ในปริมาณ

ไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ เฉพาะ

(ก) ซ็อกโกแลตตามข้อ 2(1)(ก)(ข)(ค)(ง)(ญ) และ (ฎ)

(ข) ซ็อกโกแลตตามข้อ 2(5)

ข้อ 10 ซ็อกโกแลตตามข้อ 2 อาจใช้วัตถุเจือปนอาหารได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้

ตามตาราง ดังต่อไปนี้ ยกเว้นสารแต่งกลิ่นรสซ็อกโกแลตและนมที่สังเคราะห์ให้เหมือนธรรมชาติ

อันดับ	วัตถุประสงค์	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ให้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)	ชนิดของซ็อกโกแลต
1.	อิมัลซิไฟเออร์ (emulsifier)	(ก) โมโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมันที่รับประทานได้ (ข) เลซิติน. (ค) เกลือแอมโมเนียมของกรดฟอสฟาติดิก (ง) โพลีกลีเซอโรลโพลีวิซิโนลิค (จ) ซอร์บิแทนโมโนสเตียเรต (ฉ) ซอร์บิแทนไตรสเตียเรต (ช) โพลีออกซีเอทีลิน (20) ซอร์บิแทนโมโนสเตียเรต	15,000 5,000 ของส่วนประกอบของเลซิตินที่ไม่ละลายในอะซีโตน 10,000 ของส่วนประกอบของเลซิตินที่ไม่ละลายในอะซีโตน 7,000 5,000 10,000 10,000 10,000 อิมัลซิไฟเออร์ตาม (ก) ถึง (ช) จะใช้รวมกันได้ไม่เกิน 15,000	สำหรับซ็อกโกแลตตามข้อ 2(1) ข้อ 2(2) และข้อ 2(5) สำหรับซ็อกโกแลตตามข้อ 2(1) (ก) ถึง (ญ) สำหรับซ็อกโกแลตตามข้อ 2(1) (ฎ) ถึง (จ) และข้อ 2(5) สำหรับซ็อกโกแลตตามข้อ 2(1) (ก) ถึง (จ) และข้อ 2(5) สำหรับซ็อกโกแลตตามข้อ 2(1) (ก) ถึง (จ) และข้อ 2(5) " " "
2.	การแต่งกลิ่นรส	(ก) วานิลลา (ข) เอทิลวานิลลิน (ค) สารแต่งกลิ่นรสธรรมชาติชนิดอื่นและสารแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ให้เหมือนสารแต่งกลิ่นรสดังกล่าวตามประเภทหรือชนิดที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	ปริมาณเล็กน้อยเพื่อปรับกลิ่นรส " "	สำหรับซ็อกโกแลตตามข้อ 2(1) ข้อ 2(2) และข้อ 2(5)

ข้อ 11 ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุช็อกโกแลตตามข้อ 2 ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ 12 การแสดงฉลากของช็อกโกแลตตามข้อ 2 ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 68 (พ.ศ.2525) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ 29 เมษายน 2525 ยกเว้นข้อ 3 ข้อ 12 และข้อ 14 ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้

ข้อ 13 ฉลากของช็อกโกแลตตามข้อ 2 ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ เว้นแต่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะยกเว้นให้ไม่ต้องระบุข้อความใดข้อความหนึ่ง

(1) ชื่อของช็อกโกแลต

(2) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณี ช็อกโกแลตที่ผลิตในประเทศอาจแสดงสำนักงานแห่งใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ ในกรณีที่น่าจะให้แสดงประเทศผู้ผลิตด้วย

(3) ปริมาณสุทธิของช็อกโกแลต เป็นระบบเมตริก

(ก) ช็อกโกแลตที่เป็นผงหรือแห้งหรือก้อน ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(ข) ช็อกโกแลตที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(ค) ช็อกโกแลตที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือ

ปริมาตรสุทธิก็ได้

(4) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ และให้เรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปน้อย

(5) เดือนและปีที่ผลิต หรือ วันเดือนและปีที่หมดอายุการใช้ โดยมีข้อความว่า “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” แล้วแต่กรณีกำกับไว้ด้วย

(6) คำแนะนำการเก็บรักษา ถ้ามี

(7) วิธีปรุงเพื่อรับประทาน ถ้ามี

ช็อกโกแลตที่มีเนื้อที่ของฉลากทั้งหมดน้อยกว่า 35 ตารางเซนติเมตร อาจไม่แสดงข้อความตามที่กำหนดใน (3)(4)(6) และ (7) ก็ได้ แต่ต้องแสดงไว้ที่หีบห่อของภาชนะที่บรรจุช็อกโกแลต

ข้อ 14 ชื่อช็อกโกแลต ต้องไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ ไม่เป็นเท็จ ไม่เป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ หรือขัดกับวัฒนธรรมอันดีงามของไทย หรือส่อไปในทางทำลายคุณค่าของภาษาไทย และมีข้อความต่อเนื่องกันในแนวนอน ขนาดตัวอักษรใกล้เคียงกัน ในกรณีที่ไม่อาจแสดงได้หมดในบรรทัดเดียวกันอาจแยกเป็นหลายบรรทัดก็ได้ หรือในกรณีที่ไม่อาจใช้ขนาดตัวอักษรใกล้เคียงกันให้ใช้ขนาดของตัวอักษรตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นสมควรก็ได้

ข้อ 15 ผลิตภัณฑ์ตามข้อ 2(1) หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความกำกับชื่อ แล้วแต่กรณีดังต่อไปนี้

(1) “ช็อกโกแลตชนิดไม่หวาน” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ 2(1)(ก)

(2) “ช็อกโกแลต” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ 2(1)(ข)

(3) “คูเวร์เจอร์ช็อกโกแลต” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ 2(1)(ค) และในกรณีที่คูเวร์เจอร์ช็อกโกแลตนั้นมีโกโก้ปราศจากไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 16 ของน้ำหนัก คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ อาจใช้ข้อความ “ดาร์คคูเวร์เจอร์ช็อกโกแลต (dark couverture chocolate)” กำกับชื่อก็ได้

(4) “ช็อกโกแลตชนิดหวาน” หรือ “เพลนช็อกโกแลต” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ 2(1)(ง)

(5) “ช็อกโกแลต” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ 2(1)(จ)

(6) “คูเวอ์เจอร์ช็อกโกแลตนม” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ 2(1)(ฉ)

(7) “ช็อกโกแลตนม” โดยแสดงปริมาณเป็นร้อยละของธาตุน้ำนมและโกโก้กำกับไว้ด้วย สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ 2(1)(ซ)

(8) “ช็อกโกแลตนมขาดมันเนย” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ 2(1)(ซ)

(9) “คูเวอ์เจอร์ช็อกโกแลตนมขาดมันเนย” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ 2(1)(ณ)

(10) “ช็อกโกแลตชนิดครีม” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ 2(1)(ญ)

(11) “ช็อกโกแลตชนิดเส้น” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ 2(1)(ฎ)

(12) “ช็อกโกแลตชนิดเกล็ด” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ 2(1)(ฏ)

(13) “ช็อกโกแลตนมชนิดเส้น” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ 2(1)(ฐ)

(14) “ช็อกโกแลตนมชนิดเกล็ด” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ 2(1)(ฑ)

ข้อ 16 ผลิตภัณฑ์ตามข้อ 2(2) หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความกำกับชื่อ แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(1) “ช็อกโกแลตรส” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อยี่ห้อรสที่ใช้ปรุงแต่ง) สำหรับช็อกโกแลตที่มีการใช้สารแต่งกลิ่นรสตามธรรมชาติ

(2) “ช็อกโกแลตกลิ่น” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อยี่ห้อรสที่ใช้ปรุงแต่ง) สำหรับช็อกโกแลตที่มีการใช้สารแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์

ข้อ 17 ผลิตภัณฑ์ตามข้อ 2(3) หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความ “ช็อกโกแลตผสม” กำกับชื่อ และมีข้อความแสดงชนิดและปริมาณของส่วนประกอบที่เป็นส่วนผสมไว้ได้ชื่อดังกล่าวด้วย

ข้อ 18 ผลิตภัณฑ์ตามข้อ 2(4) หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความ “ช็อกโกแลตไส้” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของไส้) กำกับชื่อด้วย

ข้อ 19 ผลิตภัณฑ์ตามข้อ 2(5) หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความ “ช็อกโกแลตขาว” กำกับชื่อด้วย

ข้อ 20 ผลิตภัณฑ์ตามข้อ 2(1) ข้อ 2(2) ข้อ 2(3) และข้อ 2(4) ที่ใช้ไขมันอื่นแทนไขมันโกโก้บางส่วน หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความตามข้อ 15 ข้อ 16 ข้อ 17 และข้อ 18 แล้วแต่กรณีกำกับชื่อด้วย และจะต้องแสดงข้อความ “ใช้ไขมัน% แทนไขมันโกโก้” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดและปริมาณของไขมันที่ใช้แทนไขมันโกโก้) ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 5 มิลลิเมตร และสีตัดกับสีพื้นของฉลากได้ชื่อช็อกโกแลตนั้น ๆ ด้วย

ข้อ 21 กรณีช็อกโกแลตหลายชนิดที่บรรจุในภาชนะเดียวกัน (assorted chocolate) หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความ “ช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ” กำกับชื่อ และมีข้อความแสดงจำนวนและชนิดของช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ ที่บรรจุไว้บนฉลากด้วย

ข้อ 22 ในกรณีที่ชื่อของช็อกโกแลตตามข้อ 2 เป็นภาษาต่างประเทศด้วย ขนาดของตัวอักษรที่แสดงชื่อที่เป็นภาษาไทยต้องมีขนาดไม่เล็กกว่าตัวอักษรที่แสดงชื่อเป็นภาษาต่างประเทศ

ข้อ 23 การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลาก ต้องใช้สีที่ตัดกัน ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน ขนาดของตัวอักษรหรือบริเวณพื้นที่ในฉลากที่ระบุข้อความนั้น ต้องมีขนาดตัวอักษรสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก

ข้อ 24 การผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่ายช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์ที่มีช็อกโกแลตเป็นส่วนผสม หากช็อกโกแลตนั้นไม่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามที่ได้กำหนดไว้ในประกาศฉบับนี้ ห้ามมิให้แสดงคำว่า “ช็อกโกแลต” ไว้ที่ส่วนใดส่วนหนึ่งของฉลาก

ข้อ 25 ประกาศฉบับนี้

(1) ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

(2) ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ซึ่งช็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ที่มีช็อกโกแลตเป็นส่วนประกอบ รวมทั้งผู้ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ที่ได้ผลิต นำเข้า ซึ่งช็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ที่มีช็อกโกแลตเป็นส่วนประกอบอยู่ก่อน หรือในวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ที่ได้จัดทำฉลากไว้ใช้ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ และฉลากนั้นมีข้อความไม่ถูกต้องตามที่กำหนดไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ยื่นคำขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงให้ถูกต้องภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้คงใช้ฉลากนั้นไปพลางก่อนจนกว่าจะได้รับอนุญาต หรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาตให้ใช้ฉลากนั้นต่อไป

ในการอนุญาตให้ใช้ฉลากใหม่ตามวรรคหนึ่ง ถ้าปรากฏว่าฉลากเดิมที่ได้จัดทำไว้ใช้ก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ใช้บังคับยังเหลืออยู่ และไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ผู้อนุญาตจะอนุญาตให้ใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะหมดก็ได้แต่ต้องไม่เกินหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ประกาศ ณ วันที่ 15 พฤศจิกายน พ.ศ.2527

มารุต บุญนาค

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(101 ร.จ.1 ตอนที่ 184 (ฉบับพิเศษ แผนกรราชกิจจานุเบกษา) ลงวันที่ 12 ธันวาคม พ.ศ.2527)

(สำเนา)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ 92 (พ.ศ.2528)

เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ
และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(6) และ (9) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิก

(1) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 7 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามมิให้ใช้สิ่งใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร ลงวันที่ 24 สิงหาคม พ.ศ.2522

(2) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 8 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดการใช้ถุงพลาสติกหรือแผ่นพลาสติกเป็นภาชนะบรรจุอาหาร ลงวันที่ 24 สิงหาคม พ.ศ.2522

(3) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 17 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดลักษณะคุณภาพมาตรฐานภาชนะเครื่องเคลือบดินเผาหรือเครื่องโลหะเคลือบที่ใช้บรรจุอาหาร ลงวันที่ 13 กันยายน พ.ศ.2522

ข้อ 2 ในประกาศนี้

(1) ภาชนะบรรจุ หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อ หรือด้วยวิธีใด ๆ และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกด้วย

(2) ภาชนะเซรามิก หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อโลหะ อนินทรีย์ที่คงตัว หลังจากเผาผนึกหรือหลอมตัวที่อุณหภูมิสูง ที่ใช้เป็นภาชนะบรรจุ

(3) ภาชนะโลหะเคลือบ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ใช้สารเคมีเคลือบบนพื้นผิวโลหะที่ขึ้นรูปแล้ว เพื่อป้องกันการสึกกร่อนที่ใช้เป็นภาชนะบรรจุ

ข้อ 3 ภาชนะเซรามิกและภาชนะโลหะเคลือบ ได้แก่

(1) ภาชนะแบบแบน หมายความว่า ภาชนะซึ่งมีความลึกไม่เกิน 25 มิลลิเมตร เมื่อวัดในแนวตั้งจากจุดลึกที่สุดภายในภาชนะถึงแนวระดับราบของขอบริมบนสุดของภาชนะ

(2) ภาชนะแบบลึก หมายความว่า ภาชนะซึ่งมีความลึกเมื่อวัดตาม (1) แล้วเกิน 25 มิลลิเมตร

(ก) ภาชนะแบบลึกขนาดเล็ก หมายความว่า ภาชนะซึ่งมีความจุน้อยกว่า 1.1 ลิตร

(ข) ภาชนะแบบลึกขนาดใหญ่ หมายความว่า ภาชนะซึ่งมีความจุตั้งแต่ 1.1 ลิตร ขึ้นไป

(3) ภาชนะบรรจุอาหารสำหรับทารก หมายความว่า ภาชนะซึ่งใช้บรรจุอาหารของเด็ก ตั้งแต่แรกเกิดจนถึง 12 เดือน

(4) ภาชนะหุงต้ม หมายความว่า ภาชนะซึ่งผลิตขึ้นให้ทนต่อความร้อนที่ใช้ในการประกอบ

อาหาร

ข้อ 4 ภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

- (1) สะอาด
- (2) ไม่เคยใช้บรรจุหรือใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว เซรามิก โลหะเคลือบ หรือพลาสติก แต่ทั้งนี้ต้องไม่มีลักษณะต้องห้ามตามข้อ 7 และข้อ 8
- (3) ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (4) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (5) ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

ข้อ 5 ⁽¹⁾

ข้อ 6 ภาชนะที่เป็นภาชนะเซรามิกหรือภาชนะโลหะเคลือบ นอกจากจะต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 4 แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานของตะกั่วและแคดเมียม โดยตรวจพบปริมาณโลหะที่ละลายออกมา เมื่อวิเคราะห์โดยวิธีตามที่กำหนดในหนังสือ เอโอเอซี (Association of Official Analytical Chemists) ของประเทศสหรัฐอเมริกา ฉบับพิมพ์ครั้งที่ 13 ปี ค.ศ.1980 ข้อ 25.031 ถึงข้อ 25.034 เว้นแต่ภาชนะหุงต้มเมื่อวิเคราะห์โดยวิธีตามที่กำหนดในวารสาร เอโอเอซี ของประเทศสหรัฐอเมริกา ฉบับปี ค.ศ.1983 ฉบับที่ 66 ตอนที่ 3 หน้า 610 ถึงหน้า 619 ได้ไม่เกินข้อกำหนดตามบัญชีหมายเลข 2 ท้ายประกาศนี้

ข้อ 7 ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยใช้บรรจุหรือหุ้มห่อปุ๋ย สารมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพเป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ข้อ 8 ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นเพื่อใช้บรรจุสิ่งของอย่างอื่นที่มีไอโซโทป หรือมีรูปรอยประดิษฐ์ หรือข้อความใดที่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญของอาหารที่บรรจุอยู่ในภาชนะนั้นเป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 19 กรกฎาคม พ.ศ.2528

มารุต บุณนาค

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา ฉบับพิเศษ เล่มที่ 102 ตอนที่ 117 ลงวันที่ 2 กันยายน พ.ศ.2528)

⁽¹⁾ ความในข้อ 5 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 92 (พ.ศ.2528) ถูกยกเลิกโดยข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 111 (พ.ศ.2531) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุพลาสติก การใช้ภาชนะบรรจุพลาสติก และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร (105 ร.จ. 2360 ตอนที่ 46 ง. ลงวันที่ 24 มีนาคม พ.ศ.2531) และประกาศฯ ดังกล่าว ถูกยกเลิกโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ.2548 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก (123 ร.จ. ตอนที่ 1 ง. (ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจานุเบกษา) ลงวันที่ 6 มกราคม พ.ศ.2549) และไม่มี การเพิ่มข้อความใดๆ เข้ามาแทนข้อความที่ถูกยกเลิก

บัญชีหมายเลข 1
ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 92 (พ.ศ.2528)

รายละเอียด ชนิดของพลาสติก	ปริมาณสูงสุดที่กำหนดให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)									
	โพลีไวนิลคลอไรด์ (Polyvinyl chloride)	โพลีเอทิลีน โพลีโพรพิลีน (Polyethylene Polypropylene)	โพลีสไตรีน (Polystyrene)	โพลีไวนิลิดีนคลอไรด์ (Polyvinylidene chloride)	โพลีเอทิลีนเทอราฟทาเลต (Polyethylene terephthalate)	พลาสติกชนิดอื่น	ชนิดลามิเนต ซึ่งด้านที่สัมผัสกับอาหาร เป็นพลาสติกชนิดโพลีเอทิลีน เช่น ภาชนะบรรจุนมหรือเครื่องดื่ม	เมลามีน (Melamine)	ชนิดลามิเนตพลาสติกด้าน ซึ่งด้านที่ สัมผัสกับอาหารเป็นพลาสติกชนิดโพลีสไตรีน สำหรับบรรจุนมหรือเครื่องดื่ม และเครื่องดื่ม	
(ก) ตะกั่ว	100	100	100	100	100	-	20	-	20	
(ข) แคดเมียม	100	100	100	100	100	-	-	-	-	
(ค) แบเรียม	-	-	-	100	-	-	-	-	-	
(ง) สารประกอบไดบิวทิลทิน (Dibutyltin Compound)	100	-	-	-	-	-	-	-	-	
(จ) คริสทิลฟอสเฟต (Cresyl phosphate)	1,000	-	-	-	-	-	-	-	-	
(ฉ) ไวนิลคลอไรด์โมโนเมอร์	1	-	-	-	-	-	-	-	-	
(ช) ไวนิลิดีนคลอไรด์ (Vinylidene Chloride)	-	-	-	6	-	-	-	-	-	
(ซ) สารระเหยได้ (Volatile substances) คือ โทลูอีน (Toluene) เอทิลเบนซีน (Ethyl benzene) ไอโซโพรพิลเบนซีน (Isopropyl benzene) นอร์มัลโพรพิลเบนซีน (n-propyl benzene) และสไตรีน (Styrene)	-	-	5,000 (2,000)**	-	-	-	-	-	1,500	
(ฌ) ฟีนอล (Phenol)	-	-	-	-	-	30	-	ต้องไม่พบ*	-	
(ฎ) ฟอร์มัลดีไฮด์ (Formaldehyde)	-	-	-	-	-	4	-	ต้องไม่พบ*	-	
(ฏ) พลวง (Antimony)	-	-	-	-	0.05	-	-	-	-	
(ถ) เยอรมาเนียม (Germanium)	-	-	-	-	0.1	-	-	-	-	
(จ) โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	1	1	1	1	1	1	1	1*	-	
(ช) โพแทสเซียมเปอร์แมงกาเนตที่ใช้ทำปฏิกิริยา (KMnO ₂ Reducing Substance)	10	10	10	10	10	10	5	10*	5	
(ฌ) สารตกค้างที่ระเหยได้ในน้ำ (กรณีอาหารที่มีค่าความเป็นกรด-ด่าง เกิน 5)	30	30	30	30	30	-	15	30*	15	
(ฎ) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในกรดอะซิติก ความเข้มข้นร้อยละ 4 (กรณีอาหารที่มีค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 5)	30	30	30	30	30	30	15	30*	15	
(ฏ) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในแอลกอฮอล์ ความเข้มข้นร้อยละ 20 (กรณีเป็นอาหารที่มีแอลกอฮอล์)	30	30	30	30	30	-	15	30*	15	
(ถ) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในนอร์มัลเฮปเทน (n-heptane) (กรณีไขมัน น้ำมัน และอาหารที่มีไขมัน)	150	150 (30)**	240	30	30	-	15	30*	15	
(ด) สารหนู	-	-	-	-	-	-	2	-	2	
(ต) สารที่สกัดด้วยนอร์มัลเฮกเซน (Extracts by n-Hesane)	-	-	-	-	-	-	26,000	-	-	
(ธ) สารที่ละลายได้ในไซลีน	-	-	-	-	-	-	113,000	-	-	

หมายเหตุ

* ต้องวิเคราะห์ที่อุณหภูมิใช้งาน

- ไม่ต้องวิเคราะห์ตามรายการนั้น

(**) กรณีที่ใช้งานที่อุณหภูมิสูงกว่า 100 องศาเซลเซียส

บัญชีหมายเลข 2
 ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 92 (พ.ศ.2528)

ผลิตภัณฑ์	ตะกั่ว (มิลลิกรัมต่อลิตร)	แคดเมียม (มิลลิกรัมต่อลิตร)
ภาชนะแบบแบน	7	0.7
ภาชนะแบบลึกขนาดเล็ก	5.0	0.5
ภาชนะแบบลึกขนาดใหญ่	2.5	0.25
ภาชนะบรรจุอาหารสำหรับทารก	2.5	0.25
ภาชนะหุงต้ม	5.0	0.5

(สำเนา)
 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
 ฉบับที่ 98 (พ.ศ.2529)
 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(3) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 80 (พ.ศ.2527) เรื่อง กำหนดมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ลงวันที่ 17 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2527

ข้อ 2 ให้อาหารที่มีสารปนเปื้อนที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย เป็นอาหารที่กำหนดมาตรฐาน

ข้อ 3 สารปนเปื้อน หมายความว่า สารที่ปนเปื้อนกับอาหารซึ่งเกิดจากกระบวนการผลิต กรรมวิธีการผลิต โรงงานหรือสถานที่ผลิต การดูแลรักษา การบรรจุ การขนส่งหรือการเก็บรักษา หรือเกิดเนื่องจากการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม

ข้อ 4 อาหารที่มีสารปนเปื้อนต้องมีมาตรฐาน โดยตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

(1) โลหะ

(ก) ดีบุก 250 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

(ข) สังกะสี 100 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

(ค) ทองแดง 20 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

(ง) ตะกั่ว 1 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม เว้นแต่อาหารที่มีสารตะกั่ว

ปนเปื้อนตามธรรมชาติในปริมาณสูง ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(จ) สารหนูในรูปอนินทรีย์ (Inorganic Arsenic) 2 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม สำหรับสัตว์น้ำและอาหารทะเล และสารหนูทั้งหมด (Total Arsenic) 2 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม สำหรับอาหารอื่น⁽¹⁾

(ฉ) ปรอท 0.5 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม สำหรับอาหารทะเล และไม่เกิน 0.02 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม สำหรับอาหารอื่น

(2) อฟลาทอกซิน 20 ไมโครกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

(3) สารปนเปื้อนอื่น ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 5 ประกาศฉบับนี้ มิให้ใช้บังคับแก่อาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ที่ได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดให้เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ หรืออาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และในประกาศกระทรวงสาธารณสุขได้กำหนดปริมาณของสารปนเปื้อนไว้โดยเฉพาะหรือกำหนดไว้เป็นอย่างอื่นแล้ว

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 21 มกราคม พ.ศ.2529

มารุต บุญนาค

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษาฉบับพิเศษ เล่มที่ 103 ตอนที่ 23 ลงวันที่ 16 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2529)

⁽¹⁾ ความในข้อ 4(1)(จ) ข้อ 4 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 98) พ.ศ. 2529 ถูกยกเลิก โดยข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 273) พ.ศ.2546 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน (ฉบับที่ 2) (120 ร.จ. ตอนที่ 77 ง. ลงวันที่ 16 กรกฎาคม พ.ศ.2546) และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว

(สำเนา)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ 100 (พ.ศ.2529)

เรื่อง การแสดงฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

- ข้อ 1 ให้วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก
ข้อ 2 ในประกาศนี้

วุ้นสำเร็จรูป หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะนุ่มและยืดหยุ่นเป็นวุ้น ทำจากน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก และอาจมีน้ำผลไม้ผสมอยู่ หรือปรุงแต่งด้วยสีหรือสารแต่งกลิ่นรสอีกด้วยก็ได้ และให้หมายความรวมถึงวุ้นสำเร็จรูปที่เป็นชนิดแห้งด้วย

ขนมเยลลี่ หมายความว่า วุ้นสำเร็จรูปที่มีน้ำผลไม้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ของน้ำหนัก และไม่เกินร้อยละ 20 ของน้ำหนัก และให้หมายความรวมถึงขนมเยลลี่ที่เป็นชนิดแห้งด้วย

น้ำผลไม้ หมายความว่า น้ำผลไม้ล้วนที่ได้จากการคั้นหรือสกัดจากผลไม้ หรือทำจากน้ำผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธี หรือทำให้เข้มข้นหรือแช่แข็ง ซึ่งผ่านการกรองแล้ว และให้หมายความรวมถึงผักที่เหมาะสมในการทำวุ้นสำเร็จรูป และขนมเยลลี่ด้วย

ข้อ 3 การแสดงฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 68 (พ.ศ.2525) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ 29 เมษายน พ.ศ.2525 ยกเว้นข้อ 3 ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้

ข้อ 4 ฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

- (1) ชื่ออาหาร
- (2) เลขทะเบียนตำรับอาหาร (ถ้ามี)
- (3) ชื่อของวัตถุที่เป็นตัวทำให้นุ่มและยืดหยุ่นเป็นวุ้น ไว้ในวงเล็บกำกับชื่ออาหาร
- (4) ปริมาณเป็นร้อยละของน้ำหนักของน้ำผลไม้ที่เป็นส่วนประกอบกำกับชื่อไว้ด้วย กรณีที่เป็นขนมเยลลี่
- (5) ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต หรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณี วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่ผลิตในประเทศอาจแสดงสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ สำหรับวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่นำเข้ามาให้แสดงประเทศผู้ผลิตด้วย
- (6) ปริมาณสุทธิเป็นระบบเมตริก
 - (ก) อาหารที่เป็นผง หรือแห้ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ
 - (ข) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรสุทธิก็ได้

- (7) ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ
- (8) วัน เดือน และปีที่หมดอายุโดยมีคำว่า "หมดอายุ" กำกับไว้ด้วย เว้นแต่ขนมเยลลี่ และวุ้นสำเร็จรูปชนิดแข็ง อาจแสดงวัน เดือน และปีที่ผลิต หรือ เดือน และปีที่หมดอายุ โดยมีคำว่า "ผลิต" หรือ "หมดอายุ" กำกับไว้ด้วย แล้วแต่กรณี
- (9) วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)
- (10) คำเตือนในการบริโภค (ถ้ามี)
- (11) คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)
- (12) ข้อความว่า "เจือสีธรรมชาติ" หรือ "เจือสีสังเคราะห์" ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี
- (13) ข้อความว่า "แต่งกลิ่นธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นสังเคราะห์" "แต่งรสธรรมชาติ" หรือ "แต่งรสเลียนธรรมชาติ" ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี
- (14) ข้อความว่า "ใช้วัตถุกันเสีย" ถ้ามีการใช้
- (15) ข้อความว่า "เด็กควรบริโภคแต่น้อย" ด้วยตัวอักษรสีแดงขนาด 5 มิลลิเมตร ในกรอบ พื้นที่ขาว ในกรณีที่เป็นวุ้นสำเร็จรูป

ข้อ 5 ประกาศฉบับนี้

- (1) ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป
- (2) ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ซึ่งวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากไว้แล้ว หรือที่ได้จัดทำฉลากไว้ใช้ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงให้ถูกต้อง หรือขอใช้ฉลากภายในหกสิบวันนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้คงใช้ฉลากนั้นไปพลางก่อนได้ จนกว่าจะได้รับอนุญาตหรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาตให้ใช้ฉลากนั้นต่อไป

ในการอนุญาตให้ใช้ฉลากใหม่ตามวรรคหนึ่ง ถ้าปรากฏว่าฉลากเดิมที่ได้จัดทำไว้ใช้ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับเหลืออยู่ และไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ผู้อนุญาตจะอนุญาตให้ใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะหมดก็ได้แต่ต้องไม่เกินหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ประกาศ ณ วันที่ 10 เมษายน พ.ศ.2529

เทอดพงษ์ ไชยนันทน์

รัฐมนตรีช่วยว่าการฯ รักษาราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 103 ตอนที่ 81 ลงวันที่ 13 พฤษภาคม พ.ศ.2529)

(สำเนา)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ 102 (พ.ศ.2529)

เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีกัมมันตรังสี

ด้วยปรากฏว่าได้เกิดวินาศภัยขึ้นที่โรงงานไฟฟ้าปรมาณู ณ เมืองเชอร์โนบีล ประเทศสหภาพโซเวียต เมื่อวันที่ 26 เมษายน 2529 ทำให้มีฝุ่นกัมมันตรังสีแพร่กระจายในชั้นบรรยากาศ ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของประชาชนทั้งโดยตรงและทางอ้อม เนื่องจากการปนเปื้อนต่อสิ่งแวดล้อม ดังนั้นเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค อันเนื่องมาจากการปนเปื้อนของฝุ่นกัมมันตรังสี

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และ 6(3) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้อาหารที่มีฝุ่นกัมมันตรังสีปนเปื้อนที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย เป็นอาหารที่กำหนดมาตรฐาน

ข้อ 2 อาหารตามข้อ 1 ต้องมีมาตรฐาน โดยตรวจพบกัมมันตภาพรังสีในรูปของซีเซียม-137 (Cs-137) ไม่เกินระดับปริมาณ ดังต่อไปนี้

- (1) นมสด 7 เบคเคอเรล ต่อลิตร (Bq/L)
- (2) นมผง ผลิตภัณฑ์นม และอาหารที่ใช้สำหรับทารก 21 เบคเคอเรล ต่อกิโลกรัม (Bq/Kg)
- (3) ธัญพืชและอาหารประเภทอื่น 6 เบคเคอเรล ต่อกิโลกรัม (Bq/Kg)

ข้อ 3 เพื่อประโยชน์ในการควบคุมอาหารตามข้อ 1 เฉพาะที่มีการนำเข้ามาในราชอาณาจักรให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีอำนาจประกาศกำหนดประเภทและชนิดของอาหาร ซึ่งผู้นำเข้ามาในราชอาณาจักรแต่ละครั้ง จะต้อง มีหนังสือรับรองความปลอดภัยระดับปริมาณกัมมันตภาพรังสีในรูปซีเซียม-137 (Cs-137) ของอาหารนั้น โดย⁽¹⁾

- (1) ทางราชการของประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิดออกให้ หรือ
- (2) สถาบันเอกชนที่ทางราชการของประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิดให้ออก ซึ่งต้องแสดง

หนังสือแนบที่ด่านศุลกากรที่นำเข้าอาหารนั้นด้วย

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 18 พฤศจิกายน พ.ศ.2529

เทอดพงษ์ ไชยนันทน์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(103 ร.จ.41 ตอนที่ 203 (ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจาฯ) ลงวันที่ 19 พฤศจิกายน พ.ศ.2529)

(1) ความในข้อ 3 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 102) พ.ศ.2529 ถูกยกเลิกโดยข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 116 (พ.ศ.2531) เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีกัมมันตรังสี (ฉบับที่ 2) (105 ร.จ.5 ตอนที่ 240 ลงวันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ.2531) และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว

(สำเนา)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ 113 (พ.ศ.2531)

เรื่อง โซเดียมซัลไฟต์และอาหารที่มีโซเดียมซัลไฟต์

โดยที่ปรากฏว่ามีบางประเทศยอมรับการใช้โซเดียมซัลไฟต์เป็นวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลในอาหาร จึงสมควรให้มีการผลิตเพื่อส่งออกได้

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(1)(2)(4)(5) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้โซเดียมซัลไฟต์และอาหารที่มีโซเดียมซัลไฟต์ เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ 2 โซเดียมซัลไฟต์ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

- (1) มีปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ 98 ของโซเดียมซัลไฟต์
- (2) การเสียน้ำหนักเมื่อแห้งไม่เกินร้อยละ 1 เมื่อทำให้แห้งที่อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส
- (3) มีปริมาณโลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว) ไม่เกิน 10 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม
- (4) มีปริมาณซีลีเนียมไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม
- (5) มีปริมาณไซโคลเฮกซิลลามีน (Cyclohexylamine) ไม่เกิน 100 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม

ข้อ 3 อาหารที่มีโซเดียมซัลไฟต์ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 4 อาหารตามประกาศฉบับนี้ จะต้องเป็นการผลิตเพื่อจำหน่ายในการส่งออกเท่านั้น โดยมีหลักฐานแสดงว่ามีผู้สั่งซื้อให้ส่งออกต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และต้องจัดทำฉลากซึ่งมีข้อความเป็นภาษาต่างประเทศเพื่อการส่งออกโดยตรง

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 7 มีนาคม พ.ศ.2531

เทอดพงษ์ ไชยนันท์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(105 ร.จ.3869 ตอนที่ 80 ลงวันที่ 17 พฤษภาคม พ.ศ.2531)

(สำเนา)
 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
 ฉบับที่ 116 (พ.ศ.2531)
 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีกัมมันตรังสี (ฉบับที่ 2)

โดยที่สมควรแก้ไขการปฏิบัติในการออกหนังสือรับรองความปลอดภัยเกี่ยวกับการระบุระดับปริมาณกัมมันตภาพรังสีให้เหมาะสมยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(3) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกความในข้อ 3 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 102 (พ.ศ.2529) เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีกัมมันตรังสี ลงวันที่ 18 พฤศจิกายน พ.ศ.2529 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"ข้อ 3 เพื่อประโยชน์ในการควบคุมอาหารตามข้อ 1 เฉพาะที่มีการนำเข้ามาในราชอาณาจักร ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีอำนาจประกาศกำหนดประเภทและชนิดของอาหาร ซึ่งผู้นำเข้ามาในราชอาณาจักรแต่ละครั้ง จะต้อง มีหนังสือรับรองความปลอดภัยระดับปริมาณกัมมันตภาพรังสี ในรูปซีเซียม-137 (Cs-137) ของอาหารนั้น โดย

(1) ทางราชการของประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิดออกให้ หรือ

(2) สถาบันเอกชนที่ทางราชการของประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิดให้ออก ซึ่งต้องแสดงหนังสือที่ด่านศุลกากรที่นำเข้าอาหารนั้นด้วย"

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 22 พฤศจิกายน พ.ศ.2531

ชวน หลีกภัย

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(105 ร.จ.5 ตอนที่ 240 ลงวันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ.2531)

(สำเนา)
 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
 ฉบับที่ 117 (พ.ศ.2532)
 เรื่อง ขวดนม

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของขวดนมที่ใช้สำหรับทารกและเด็ก
 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(6) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522
 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ขวดนม หมายความว่า ภาชนะที่ใช้เฉพาะสำหรับการบรรจุนมหรือของเหลวอื่นเพื่อการ
 บริโภคของทารกและเด็ก ซึ่งประกอบด้วยขวด ฝา หัวนมยาง และฝาครอบหัวนมยาง และให้หมายความ
 รวมถึงภาชนะรูปแบบอื่น ๆ ที่ทำขึ้นโดยมีเจตนาที่จะใช้ทำนองเดียวกับขวดนมด้วย

ข้อ 2 ขวดและภาชนะรูปแบบอื่น ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(1) สะอาด

(2) ใสไม่มีสี

(3) ในกรณีที่ทำด้วยพลาสติกต้องเป็นพลาสติกชนิดโพลีคาร์บอเนตที่ทนความร้อนที่ใช้
 ต้มได้ มีความทนทานต่อการใช้งานได้หลาย ๆ ครั้ง และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชีหมายเลข 1
 ท้ายประกาศด้วย

ในกรณีที่ทำด้วยพลาสติกชนิดอื่นหรือวัสดุอื่น ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนัก
 งานคณะกรรมการอาหารและยา

(4) รูปแบบต้องเป็นไปตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 3 หัวนมยางและฝาครอบหัวนมยาง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังนี้

(1) สะอาด

(2) ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

(3) ฝาและฝาครอบหัวนมยางที่ทำด้วยพลาสติก ต้องเป็นพลาสติกชนิดโพลีคาร์บอเนต
 ที่ทนความร้อนที่ใช้ต้มได้ มีความทนทานต่อการใช้งานได้หลาย ๆ ครั้ง และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน
 ตามบัญชีหมายเลข 1 ท้ายประกาศนี้ด้วย

ในกรณีที่ทำด้วยพลาสติกชนิดอื่นหรือวัสดุอื่น ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนัก
 งานคณะกรรมการอาหารและยา

(4) หัวนมยางต้องทนความร้อนที่ใช้ต้มได้ มีความทนทานต่อแรงดึงตามหลักเกณฑ์
 และวิธีการที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามบัญชี
 หมายเลข 2 ท้ายประกาศ

ข้อ 4 การตรวจวิเคราะห์คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจายของวัสดุที่ใช้ทำขวดนม
 ให้วิเคราะห์โดยวิธีการตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศใน
 ราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 15 มกราคม พ.ศ.2532

ชวน หลีกภัย

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(106 ร.จ.1541 ตอนที่ 32 (แผนกราชกิจจาฯ) ลงวันที่ 28 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2532)

บัญชีหมายเลข 1

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 117 (พ.ศ.2532)

ตารางที่ 1 คุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อพลาสติก

ชนิดพลาสติก รายละเอียด	โพลีคาร์บอเนต ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)
(ก) ตะกั่ว	20
(ข) แคดเมียม	20

ตารางที่ 2 คุณภาพหรือมาตรฐานการแพร่กระจาย

ชนิดพลาสติก รายละเอียด	โพลีคาร์บอเนตปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 ลูกบาศก์เดซิเมตร ของสารละลาย)
(ก) โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	1
(ข) โพลีเอทิลีนเปอร์แมงกานีสที่ใช้ทำปฏิกิริยา	5
(ค) สารตกค้างที่ระเหยได้ในน้ำ (กรณีอาหารที่มีความเป็นกรด-ด่าง เกิน 5)	15
(ง) สารตกค้างจากสารที่ระเหยได้ในกรดอะซิติก (กรณีอาหารที่มีค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 5)	15

บัญชีหมายเลข 2

ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 117 (พ.ศ.2532)

ตารางที่ 1 คุณภาพหรือมาตรฐานของเนื้อยาง

รายละเอียด	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม)
(ก) ตะกั่ว	10
(ข) แคดเมียม	10
(ค) ไนโตรซามีน	0.01

ตารางที่ 2 คุณภาพหรือมาตรฐานของการแพร่กระจาย

รายละเอียด	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 ลูกบาศก์เดซิเมตรของสารละลาย)
(ก) ฟีนอล	5
(ข) ฟอรัมาลดีไฮด์	4
(ค) สังกะสี	1
(ง) โลหะหนัก (คำนวณเป็นตะกั่ว)	1
(จ) สารตกค้างที่ระเหยได้ในน้ำ	40

(106 ร.จ.1541 ตอนที่ 32 ลงวันที่ 28 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2532)

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

โดยที่เป็นการสมควรควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(1)(2)(4)(5)(6) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ บรรดาข้อกำหนดเกี่ยวกับอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 90 (พ.ศ.2528) ซึ่งมีกำหนดไว้แล้วในประกาศนี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับประกาศนี้ให้ใช้ประกาศนี้แทน

ข้อ 2 อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก หมายความว่า อาหารที่ใช้เฉพาะเพื่อควบคุมหรือลดน้ำหนัก แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

(1) อาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้กินแทนอาหารที่ใช้กินตามปกติใน 1 มื้อ หรือมากกว่า 1 มื้อ หรือแทนอาหารทั้งวัน

(2) อาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้กินแทนอาหารบางส่วน ได้แก่

(ก) อาหารที่ถูกลดพลังงาน

(ข) อาหารที่ให้พลังงานต่ำ

ทั้งนี้ไม่รวมถึงเครื่องดื่มตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 62 (พ.ศ.2524) เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 7 กันยายน พ.ศ.2524 ที่มีการใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล

อาหารตามวรรคหนึ่งให้รวมถึงวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด และวัตถุที่ได้จากการผสมระหว่างวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัดกับวัตถุอื่น ซึ่งเมื่อรวมรสหวานเข้าด้วยกันแล้วมากกว่าน้ำตาลทรายในปริมาณเท่ากัน

ข้อ 3 อาหารตามข้อ 2 ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของอาหารนั้น

(2) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 8 ของน้ำหนัก สำหรับอาหารชนิดแห้ง

(3) ไม่มีฮีสทามีนหรือสารปฏิชีวนะ

(4) ตรวจพบยีสต์และเชื้อรา ได้ดังนี้⁽¹⁾

(4.1) น้อยกว่า 1 ในอาหารควบคุมน้ำหนัก 1 มิลลิลิตร สำหรับอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

(4.2) น้อยกว่า 10 ในอาหารควบคุมน้ำหนัก 1 กรัม สำหรับอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักชนิดเข้มข้น และชนิดกึ่งแข็งกึ่งเหลวที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

(4.3) น้อยกว่า 100 ในอาหารควบคุมน้ำหนัก 1 กรัม สำหรับอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักชนิดเหลว ชนิดเข้มข้น ชนิดแห้ง และชนิดกึ่งแข็งกึ่งเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการผลิตอื่นนอกเหนือจากวิธีสเตอริไลส์ หรือ ยู เอช ที

การตรวจวิเคราะห์ยีสต์และเชื้อราดังกล่าวให้ใช้วิธี Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)

(1) ความในข้อ 3 (4) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 121 พ.ศ.2532 ถูกยกเลิกโดยข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารควบคุมน้ำหนัก (ฉบับที่ 2) (128 ร.จ. ตอนที่ 41 ง. ลงวันที่ 7 เมษายน พ.ศ.2554) และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว

(5) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(6) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่น ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ 4 อาหารตามข้อ 2(1) เมื่ออยู่ในสภาพพร้อมบริโภค นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 3 แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย

(1) มีพลังงานระหว่าง 200-400 กิโลแคลอรี (836-1672 กิโลจูล) ต่อการรับประทาน 1 มื้อ

(2) มีพลังงานที่ได้จากสารโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 และไม่เกินร้อยละ 50 ของ

พลังงานทั้งหมด

(3) โปรตีนที่มีอยู่จะต้องมีคุณค่าทางโภชนาการเทียบเท่าเคซีน

(ก) ในกรณีที่จะใช้สารโปรตีนอื่นที่มีคุณค่าทางโภชนาการไม่เทียบเท่ากับเคซีน

สารโปรตีนที่ใช้นั้นต้องมีอัตราส่วนของโปรตีนที่จะนำไปใช้ประโยชน์ได้ (Protein Efficiency Ratio, PER) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 ของเคซีน และจะต้องปรับคุณภาพของโปรตีนดังกล่าวให้มีคุณค่าเทียบเท่าเคซีน

(ข) การเติมกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย (Essential amino acid) เพื่อปรับปรุงคุณภาพของโปรตีน อาจทำได้ในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าวและต้องเป็นกรดอะมิโนแบบแอล ทั้งนี้จะต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย

(4) มีพลังงานที่ได้จากสารไขมันไม่เกินร้อยละ 30 ของพลังงานทั้งหมด และต้องมาจากกรดไขมันไม่อิ่มตัวในรูปของกลีเซอรไรด์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 3 ของพลังงานทั้งหมด

(5) มีสารคาร์โบไฮเดรตซึ่งอยู่ในรูปของน้ำตาล และ/หรือน้ำตาลแอลกอฮอล์ (Sugar alcohol) ไม่เกินร้อยละ 30 ของน้ำหนัก ยกเว้นอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักชนิดเหลว

(6) มีวิตามินชนิดต่าง ๆ ต่อ 1,000 กิโลแคลอรี (4,180 กิโลจูล) ในปริมาณดังต่อไปนี้

(ก) วิตามินเอ ไม่น้อยกว่า 5,000 หน่วยสากล หรือเบตา-แคโรทีน

(β-carotene) ในปริมาณที่เทียบเท่า

(ข) วิตามินอี ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยสากล

(ค) วิตามินซี ไม่น้อยกว่า 60 มิลลิกรัม

(ง) วิตามินบี 1 ไม่น้อยกว่า 1.5 มิลลิกรัม

(จ) วิตามินบี 2 ไม่น้อยกว่า 1.7 มิลลิกรัม

(ฉ) ไนอะซิน ไม่น้อยกว่า 20 มิลลิกรัม

(ช) วิตามินบี 6 ไม่น้อยกว่า 2 มิลลิกรัม

(ซ) วิตามินบี 12 ไม่น้อยกว่า 6 ไมโครกรัม

(ฅ) กรดโฟลิก ไม่น้อยกว่า 0.4 มิลลิกรัม

(ญ) ไบโอดีน ไม่น้อยกว่า 0.3 ไมโครกรัม

(ฎ) กรดแพนโทธีนิก ไม่น้อยกว่า 10 มิลลิกรัม

- (7) มีเกลือแร่ชนิดต่าง ๆ ต่อ 1,000 กิโลแคลอรี (4,180 กิโลจูล) ในปริมาณดังต่อไปนี้
- | | |
|----------------|---------------------------|
| (ก) แคลเซียม | ไม่น้อยกว่า 1 กรัม |
| (ข) ฟอสฟอรัส | ไม่น้อยกว่า 1 กรัม |
| (ค) เหล็ก | ไม่น้อยกว่า 18 มิลลิกรัม |
| (ง) ไอโอดีน | ไม่น้อยกว่า 150 ไมโครกรัม |
| (จ) แมกนีเซียม | ไม่น้อยกว่า 400 มิลลิกรัม |
| (ฉ) ทองแดง | ไม่น้อยกว่า 2 มิลลิกรัม |
| (ช) สังกะสี | ไม่น้อยกว่า 15 มิลลิกรัม |
| (ซ) โพแทสเซียม | ไม่น้อยกว่า 1.2 กรัม |
| (ฌ) แมงกานีส | ไม่น้อยกว่า 2 มิลลิกรัม |
| (ญ) โซเดียม | ไม่น้อยกว่า 1 กรัม |

ข้อ 5 อาหารตามข้อ 2(2)(ก) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 3 แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย

- (1) มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนตามลักษณะของอาหารนั้น
- (2) มีพลังงานไม่เกินร้อยละ 66 2/3 ของอาหารนั้น ก่อนถูกลดพลังงาน
- (3) มีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่น ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงาน

คณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 6 อาหารตามข้อ 2(2)(ข) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 3 แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย

(1) มีพลังงานไม่เกิน 40 กิโลแคลอรี (167.2 กิโลจูล) ต่อส่วนที่กำหนดให้รับประทาน (Specified serving)

- (2) มีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่น ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงาน

คณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 7 อาหารตามข้อ 2 วรรคสอง นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 3 แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย

ข้อ 8 การใช้สีผสมอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร และภาชนะบรรจุ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องสีผสมอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร และภาชนะบรรจุ แล้วแต่กรณี

ข้อ 9 การแสดงฉลากของอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 68 (พ.ศ.2525) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ 29 เมษายน พ.ศ.2525 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 95 (พ.ศ.2528) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 30 กันยายน พ.ศ.2528 และให้ปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ด้วย

ข้อ 10 ฉลากของอาหารตามข้อ 2(1) ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้

- (1) ข้อความว่า "อาหารควบคุมหรือลดน้ำหนัก" ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 3 มิลลิเมตร กำกับชื่ออาหาร เว้นแต่อาหารที่มีการใช้ข้อความดังกล่าวเป็นชื่อของอาหารแล้ว
- (2) ข้อความว่า "กินอาหารนี้โดยมิได้อยู่ภายใต้การดูแลของแพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนบำบัดอาจเกิดอันตราย" ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 5 มิลลิเมตร
- (3) ข้อความว่า "ใช้สำหรับผู้ใหญ่เท่านั้น"
- (4) ชนิดและปริมาณของส่วนประกอบที่ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ (non nutritive ingredient)
- (5) คุณค่าทางโภชนาการและพลังงานที่ได้รับต่อการกิน 1 ครั้ง
- (6) ข้อความว่า "ควรกินวันละไม่ต่ำกว่า 800 กิโลแคลอรี (3,344 กิโลจูล)"
- (7) วิธีใช้และข้อแนะนำ หรือข้อควรปฏิบัติในการใช้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนบำบัดอย่างละเอียด ในกรณีที่ไม่สามารถแสดงข้อแนะนำหรือข้อควรปฏิบัติดังกล่าวที่ฉลากได้ ให้จัดทำเป็นคู่มือหรือเอกสารกำกับไว้

ข้อ 11 ฉลากของอาหารตามข้อ 2(2)(ก) ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

- (1) ข้อความว่า "อาหารลดพลังงาน" ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 3 มิลลิเมตร กำกับชื่ออาหาร เว้นแต่อาหารที่มีการใช้ข้อความดังกล่าวเป็นชื่อของอาหารแล้ว
- (2) ข้อความว่า "ห้ามกินแทนอาหารมื้อใดมื้อหนึ่ง" ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 5 มิลลิเมตร
- (3) ข้อความว่า "กินอาหารนี้โดยมิได้อยู่ภายใต้การดูแลของแพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนบำบัดอาจเกิดอันตราย" ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 5 มิลลิเมตร
- (4) ข้อความว่า "ใช้สำหรับผู้ใหญ่เท่านั้น"
- (5) ชนิดและปริมาณของส่วนประกอบที่ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ
- (6) คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร
- (7) วิธีใช้และข้อแนะนำหรือข้อควรปฏิบัติ ในการใช้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนบำบัดอย่างละเอียด ในกรณีที่ไม่สามารถแสดงข้อแนะนำหรือข้อควรปฏิบัติดังกล่าวที่ฉลากได้ ให้จัดทำเป็นคู่มือหรือเอกสารกำกับไว้

ข้อ 12 ฉลากของอาหารตามข้อ 2(2)(ข) ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

- (1) ข้อความว่า "อาหารพลังงานต่ำ" ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 3 มิลลิเมตร กำกับชื่ออาหาร เว้นแต่อาหารที่ใช้ข้อความดังกล่าวเป็นชื่ออาหารแล้ว

(2) ข้อความว่า "ห้ามกินแทนอาหารมื้อใดมื้อหนึ่ง" ด้วยตัวอักษรเส้นที่สีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 5 มิลลิเมตร

(3) ข้อความว่า "กินอาหารนี้ได้โดยมิได้อยู่ภายใต้การดูแลของแพทย์ผู้เชี่ยวชาญ ด้านโภชนบำบัดอาจเกิดอันตราย" ด้วยตัวอักษรเส้นที่สีแดงขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 5 มิลลิเมตร

(4) ข้อความว่า "ใช้สำหรับผู้ใหญ่เท่านั้น"

(5) ชนิดและปริมาณของส่วนประกอบที่ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ

(6) คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร

(7) วิธีใช้และข้อแนะนำ หรือข้อควรปฏิบัติในการใช้อย่างถูกต้องตามหลักโภชน บำบัดอย่างละเอียด ในกรณีที่ไม่สามารถแสดงข้อแนะนำหรือข้อควรปฏิบัติดังกล่าวที่ฉลากได้ ให้จัดทำเป็น คู่มือหรือเอกสารกำกับไว้

ข้อ 13 ฉลากของอาหารตามข้อ 2 วรรคสอง ที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ต้องมีข้อความ เป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(1) ข้อความว่า "วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล" ด้วยตัวอักษรขนาดความสูงไม่น้อย กว่า 3 มิลลิเมตร กำกับชื่ออาหาร เว้นแต่กรณีที่ใช้ข้อความดังกล่าวเป็นชื่อของอาหารแล้ว

(2) ข้อความว่า "ใช้สำหรับผู้ใหญ่เท่านั้น"

(3) ชนิดและปริมาณของส่วนประกอบที่ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ

(4) วิธีใช้และข้อแนะนำ หรือข้อควรปฏิบัติในการใช้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนบำบัด อย่างละเอียด ในกรณีที่ไม่สามารถแสดงข้อแนะนำหรือข้อควรปฏิบัติดังกล่าวที่ฉลากได้ ให้จัดทำเป็นคู่มือ หรือเอกสารกำกับไว้

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 23 พฤษภาคม พ.ศ.2532

ชวน หลีกภัย

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(106 ร.จ.29 ตอนที่ 103 ลงวันที่ 1 กรกฎาคม พ.ศ.2532)

(สำเนา)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ 135 (พ.ศ.2534)

เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมข้อกำหนดเรื่องคุณภาพหรือมาตรฐานของน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(1)(2) และ (6) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกความใน (จ) ของ (2) ในข้อ 3 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 61 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 7 กันยายน พ.ศ.2524 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(จ) แคลเซียม ไม่เกิน 0.005 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร"

ข้อ 2 ให้ยกเลิกความใน (ฉ) และ (ญ) ของ (2) ในข้อ 3 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 61 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 7 กันยายน พ.ศ.2524 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(ฉ) เหล็ก ไม่เกิน 0.3 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร

(ญ) ตะกั่ว ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร"

ข้อ 3 ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (ท) (ธ) และ (น) ของ (2) ในข้อ 3 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 61 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 7 กันยายน พ.ศ.2524

"(ท) อะลูมิเนียม ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร

(ธ) เอปียเอส (Alkylbenzene Sulfonate) ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร

(น) ไซยาไนต์ ไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร"

ข้อ 4 ให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือผู้ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 61 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 7 กันยายน พ.ศ.2524 อยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ มายื่นคำขอแก้ไขรายการให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้ว ให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือฉลากเดิมคงใช้ได้ต่อไปจนกว่าจะได้รับอนุญาต หรือจนกว่าผู้อนุญาตจะแจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาต

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 26 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2534

อุทัย สูดสุข

ปลัดกระทรวงสาธารณสุข

ผู้ใช้อำนาจของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(107 ร.จ.3041 ตอนที่ 61 (แผนกราชกิจจานุเบกษา) ลงวันที่ 2 เมษายน พ.ศ.2534)

(สำเนา)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ 137 (พ.ศ.2534)

เรื่อง น้ำแข็ง (ฉบับที่ 2)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องน้ำแข็ง อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(1)(2)(6)(7) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกความใน (จ) ของ (2) ในข้อ 3 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ 16 มกราคม พ.ศ.2527 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(จ) แคลเดียมไม่เกิน 0.005 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร"

ข้อ 2 ให้ยกเลิกความใน (ณ) และ (ญ) ของ (2) ในข้อ 3 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ 16 มกราคม พ.ศ.2527 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"(ณ) เหล็ก ไม่เกิน 0.3 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร

(ญ) ตะกั่ว ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร"

ข้อ 3 ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (ฉ) (น) และ (บ) ของ (2) ในข้อ 3 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ 16 มกราคม พ.ศ.2527

"(ฉ) อะลูมิเนียม ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร

(น) เอบีเอส (Alkylbenzene Sulfonate) ไม่เกิน 0.2 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร

(บ) ไซยาไนต์ ไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร"

ข้อ 4 ให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือผู้ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527) เรื่อง น้ำแข็ง ลงวันที่ 16 มกราคม พ.ศ.2527 อยู่ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ มายื่นคำขอแก้ไขรายการให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือฉลากเดิมคงใช้ได้ต่อไปจนกว่าจะได้รับอนุญาต หรือจนกว่าผู้อนุญาตจะแจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาต

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 23 เมษายน พ.ศ.2534

ไพโรจน์ นิงสานนท์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(108 ร.จ.4914 ตอนที่ 94 ลงวันที่ 28 พฤษภาคม พ.ศ.2534)

(สำเนา)
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ 144 (พ.ศ.2535)
เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(1)(2)(4)(5)(6)(7)(9) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 69 (พ.ศ.2525) เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 4 สิงหาคม พ.ศ.2525

ข้อ 2 ให้อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ 3 อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หมายความว่า

(1) อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อน ภายหลังหรือก่อนการบรรจุหรือปิดผนึก ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะหรือวัสดุอื่นที่คงรูป ที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิปกติ หรือ

(2) อาหารในภาชนะบรรจุชนิดลามิเนต (laminated) ฉาบ เคลือบ อัด หรือติดด้วยโลหะ หรือสิ่งอื่นใด หรืออาหารในภาชนะบรรจุที่เป็นขวดแก้วที่ฝามียางหรือวัสดุอื่นผนึก หรืออาหารในภาชนะบรรจุอื่นซึ่งสามารถป้องกันมิให้ความชื้นหรืออากาศผ่านซึมเข้าภายในภาชนะบรรจุได้ในภาวะปกติ และสามารถเก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิปกติ

ข้อ 4 อาหารตามข้อ 2 ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) ไม่มีสี กลิ่น หรือรส ที่ผิดจากสภาพของอาหารนั้น
- (2) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (3) ไม่มีสารพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (4) ไม่มีสารปนเปื้อน เว้นแต่ดังต่อไปนี้

(4.1) อาหารในภาชนะบรรจุที่เป็นโลหะ

ดีบุก ไม่เกิน 250 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

สังกะสี ไม่เกิน 100 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

ทองแดง ไม่เกิน 20 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

ตะกั่ว ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม เว้นแต่อาหารที่มีสาร

ตะกั่วปนเปื้อนตามธรรมชาติในปริมาณสูง ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สารหนู ไม่เกิน 2 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

ปรอท ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม สำหรับอาหารทะเล

และไม่เกิน 0.02 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม สำหรับอาหารอื่น

(4.2) อาหารในภาชนะบรรจุที่ไม่เป็นโลหะ

ตะกั่ว ไม่เกิน 1 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม เว้นแต่อาหารที่มีสาร

ตะกั่วปนเปื้อนตามธรรมชาติในปริมาณสูง ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สารหนู ไม่เกิน 2 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม

ปรอท ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม สำหรับอาหารทะเล

และไม่เกิน 0.02 มิลลิกรัม ต่ออาหาร 1 กิโลกรัม สำหรับอาหารอื่น

ข้อ 5 อาหารตามข้อ 3(1) ที่ผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนภายหลังการบรรจุหรือปิดผนึก นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 4 แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังนี้ด้วยคือ ไม่มีวัตถุกันเสีย เว้นแต่วัตถุกันเสียที่ติดมากับวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบของอาหารนั้น

ความในวรรคหนึ่งไม่รวมถึงการใช้โพแทสเซียมไนไตรต์ หรือโซเดียมไนไตรต์ หรือโพแทสเซียมไนเตรท หรือโซเดียมไนเตรท ในปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับเนื้อหมักชนิดเคียวมีทไฟรด์ (cured meat product)

ข้อ 6 อาหารตามข้อ 3(1) ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ คือ มีค่าความเป็นกรด-ด่าง มากกว่า 4.6 และค่าวอเตอร์แอกติวิตี (Water activity) มากกว่า 0.85 นอกจากนี้ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 4 และข้อ 5 แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังนี้ด้วย คือ ไม่มีจุลินทรีย์ที่สามารถเจริญเติบโตได้ในระหว่างการเก็บที่อุณหภูมิปกติ⁽¹⁾

ข้อ 7 อาหารตามข้อ 3(1) ชนิดที่มีค่าความเป็นกรด-ด่าง ตั้งแต่ 4.6 ลงมา และข้อ 3(2) นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 4 และข้อ 5 แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังนี้ด้วยคือ⁽¹⁾

(1) ตรวจพบจุลินทรีย์ที่เจริญเติบโตได้ที่อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียส หรือ 55 องศาเซลเซียส

(1.1) ไม่เกิน 1,000 ต่ออาหาร 1 กรัม สำหรับอาหารตามข้อ 3(1)

(1.2) ไม่เกิน 10,000 ต่ออาหาร 1 กรัม สำหรับอาหารตามข้อ 3(2)

(2) ตรวจพบยีสต์และราไม่เกิน 100 ต่ออาหาร 1 กรัม

(3) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม หรือตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มน้อยกว่า 3 ต่ออาหาร 1 กรัม ในกรณีที่ตรวจโดยวิธี เอ็มพีเอ็น (Most Probable Number)

ข้อ 7/1 ผู้ผลิตอาหารตามข้อ 3(1) ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ คือ มีค่าความเป็นกรด-ด่าง มากกว่า 4.6 และค่าวอเตอร์แอกติวิตี (Water activity) มากกว่า 0.85 ต้องดำเนินการอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้⁽²⁾

(1) ฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิและเวลาที่กำหนด (Scheduled process) โดยให้ค่า F_0 (Sterilizing value) ไม่ต่ำกว่า 3 นาที ซึ่งเพียงพอในการทำลายสปอร์ของ เชื้อคลอสทริเดียม โบทูลินัม (*Clostridium botulinum*) ทั้งนี้อุณหภูมิและเวลาที่กำหนดจะต้องมีการศึกษาทดสอบการกระจายความร้อนหรืออุณหภูมิภายในเครื่องฆ่าเชื้อ (Heat distribution) และอัตราการแทรกผ่านความร้อน (Heat penetration) ณ สถานที่ผลิตแห่งนั้น ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

(2) เติมกรดเพื่อปรับสภาพความเป็นกรด-ด่างของอาหาร ไม่เกิน 4.6

ทั้งนี้วิธีการปรับให้ได้สภาพความเป็นกรด-ด่างสมดุล (Equilibrium pH) และกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

ข้อ 8 ภาชนะบรรจุอาหารตามข้อ 2 ต้อง

(1) สะอาด

(2) ไม่เคยใช้ใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน ถ้าภาชนะบรรจุนั้นเป็นโลหะ

(3) ไม่มีตะกั่ว สนิมเหล็ก หรือสีอื่นใดติดอยู่ที่ด้านในของภาชนะบรรจุ นอกจากสีของแล็กเคอร์หรือสีของดีบุก และด้านในของภาชนะบรรจุที่ทำด้วยแผ่นเหล็กต้องเคลือบดีบุก หรือสารอื่นใดที่ป้องกันมิให้อาหารสัมผัสกับแผ่นเหล็กได้โดยตรง

(4) ไม่รั่วหรือบวม

(5) เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ 9 อาหารตามข้อ 2 ต้องมีน้ำหนักเนื้ออาหาร (drained weight) ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้ เว้นแต่อาหารประเภทที่ไม่อาจแยกเนื้ออาหารได้

การตรวจหาน้ำหนักเนื้ออาหารให้ใช้วิธีตามที่กำหนดในหนังสือ เอ อี ซี (Association of Official Analytical Chemists) ของประเทศสหรัฐอเมริกา ฉบับพิมพ์ครั้งที่ 13

ข้อ 9/1 การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร⁽³⁾

⁽¹⁾ ความใน ข้อ 6 และข้อ 7 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 144) พ.ศ.2535 ถูกยกเลิก โดยข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 301) พ.ศ.2549 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 4) (111 ร.จ. ตอนที่ 111 ง. ลงวันที่ 18 ตุลาคม พ.ศ.2549) และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว

⁽²⁾ ความในข้อ 7/1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 144) พ.ศ.2535 ถูกเพิ่มเติมโดยข้อ 2 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 301) พ.ศ.2549 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 4) (111 ร.จ. ตอนที่ 111 ง. ลงวันที่ 18 ตุลาคม พ.ศ.2549)

⁽³⁾ ความในข้อ 9/1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 144) พ.ศ.2535 ถูกเพิ่มเติมโดยข้อ 3 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 301) พ.ศ.2549 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 4) (111 ร.จ. ตอนที่ 111 ง. ลงวันที่ 18 ตุลาคม พ.ศ.2549)

ข้อ 10 การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก⁽⁴⁾

ฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทในกรณีของฟรุตคอกเทลและฟรุตสลัด ให้ได้รับยกเว้นการปฏิบัติตามข้อ 3(5) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ.2543 เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ 19 กันยายน พ.ศ.2543 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 252) พ.ศ.2545 เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ.2545 แต่ทั้งนี้ให้แสดงเฉพาะส่วนประกอบที่สำคัญโดยไม่ต้องแจ้งปริมาณเป็นร้อยละของน้ำหนัก

ข้อ 11 ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับกับ⁽⁵⁾

11.1 อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในการส่งออก

11.2 อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามข้อ 3(2) ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ประกาศยกเว้นไว้

ข้อ 12 ให้ถือว่าผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือผู้ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 69 (พ.ศ.2525) เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 4 สิงหาคม พ.ศ.2525 ที่มีรายละเอียดถูกต้องตรงตามประกาศฉบับนี้ เป็นผู้ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากอาหารตามประกาศฉบับนี้

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 2 กรกฎาคม พ.ศ.2535

ไพโรจน์ นิงสานนท์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(109 ร.จ.9713 ตอนที่ 112 ลงวันที่ 8 กันยายน พ.ศ.2535)

บัญชีน้ำหนักเนื้ออาหาร

ประเภทอาหาร	ชนิด	น้ำหนักเนื้ออาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักสุทธิ
ผลไม้	1. ชิ้นหรือแว่น 2. ทั้งผล	ไม่น้อยกว่า 60 ไม่น้อยกว่า 40
พืชผัก	1. ชิ้น 2. เมล็ด 3. ผักหรือหัว 4. ดอกเค็มหรือหวาน เช่น ซีเซกฉาย กังฉาย ตังฉาย 5. เต้าหู้ยี้ 6. เต้าเจี้ยว	ไม่น้อยกว่า 60 ไม่น้อยกว่า 50 ไม่น้อยกว่า 40 ไม่น้อยกว่า 65 ไม่น้อยกว่า 60 ไม่น้อยกว่า 50
เนื้อสัตว์	1. บูรจุในน้ำเกลือ ซอส น้ำมัน หรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่เครื่องปรุง 2. เนื้อหอยในน้ำเกลือ ซอส น้ำมัน หรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่เครื่องปรุง 3. ไส้กรอกในน้ำเกลือ	ไม่น้อยกว่า 60 ไม่น้อยกว่า 50 ไม่น้อยกว่า 50
อาหารปรุงสำเร็จ ที่ทำให้สุกแล้ว	1. แกงเผ็ดต่าง ๆ 2. พะแนงต่าง ๆ 3. แกงกะหรี่หรือมัสมั่น 4. ผัดเผ็ดอย่างแห้ง เช่น ผัดพริกขิง ผัดเผ็ดปลาหรือกุ้ง 5. กุ้งเค็มหรือหวาน 6. หมูหวาน 7. ไก่หรือหมูพะไล/ไก่หรือหมู หรือขาหมูต้มเค็ม	ไม่น้อยกว่า 50 ไม่น้อยกว่า 65 ไม่น้อยกว่า 60 ไม่น้อยกว่า 90 ไม่น้อยกว่า 80 ไม่น้อยกว่า 75 ไม่น้อยกว่า 55

อาหารประเภทหรือชนิดตามที่กำหนดไว้ในบัญชีแต่มีลักษณะพิเศษที่มีอาจกำหนดเนื้ออาหารให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในบัญชีได้ หรืออาหารประเภทอื่นที่มีได้กำหนดไว้ในบัญชี ให้มีน้ำหนักเนื้ออาหารตามที่ได้รับเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

⁽⁴⁾ ความในข้อ 10 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 144) พ.ศ.2535 ถูกยกเลิก โดยข้อ 1 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 253) พ.ศ.2545 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 3) (119 ร.จ. ตอนที่ 54 ง. ลงวันที่ 18 มิถุนายน พ.ศ.2545) และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว

⁽⁵⁾ ความใน ข้อ 11 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 144) พ.ศ.2535 ถูกยกเลิก โดยวรรค 3 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 179) พ.ศ.2540 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2) (114 ร.จ. ตอนที่ 102 ง. ลงวันที่ 23 ธันวาคม พ.ศ.2540) และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว

(สำเนา)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ 150 (พ.ศ.2536)

เรื่อง ข้าวเติมวิตามิน

โดยที่เป็นการสมควรควบคุมคุณภาพมาตรฐานของข้าวเติมวิตามิน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(3)(4)(5)(6) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ข้าวเติมวิตามิน เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ 2 ข้าวเติมวิตามิน หมายความว่า ข้าวสารที่เติมวิตามินตามกรรมวิธีที่เหมาะสม

ข้อ 3 ข้าวเติมวิตามิน ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

3.1 มีวิตามินตามชนิดและปริมาณต่อข้าวสาร 100 กรัม ดังนี้

3.1.1 วิตามินบี 1 (ไทอะมิน) ไม่น้อยกว่า 0.4 มิลลิกรัม

3.1.2 วิตามินบี 2 (ไรโบฟลาวิน) ไม่น้อยกว่า 0.3 มิลลิกรัม

3.1.3 ไนอาซิน (กรดนิโคตินามิคหรือนิโคตินาไมด์) ไม่น้อยกว่า 3.7 มิลลิกรัม

3.2 ความชื้น ไม่เกินร้อยละ 15 โดยน้ำหนัก

3.3 ไม่มีสารพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ 4 ข้าวเติมวิตามินจะเติมสารอาหารหรือวิตามินอื่นนอกจากที่กำหนดไว้ในข้อ 3.1 ก็ได้ ทั้งนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน

ข้อ 5 การใช้วัตถุเจือปนอาหารและภาชนะบรรจุอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหารและเรื่องภาชนะบรรจุอาหาร แล้วแต่กรณี

ข้อ 6 การแสดงฉลากของข้าวเติมวิตามิน ให้ปฏิบัติดังนี้

6.1 ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 68 (พ.ศ.2525) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ 29 เมษายน พ.ศ.2525 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 95 (พ.ศ.2528) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 30 กันยายน พ.ศ.2528 ยกเว้นข้อ 3

6.2 ต้องมีข้อความภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

6.2.1 ชื่ออาหาร

6.2.2 เครื่องหมายการได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลาก

6.2.3 ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต หรือของสถานที่แบ่งบรรจุ แล้วแต่กรณี

6.2.4 ปริมาณสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก

6.2.5 ค่าพลังงานและปริมาณสารอาหารต่อข้าวสาร 100 กรัม

(ก) ค่าพลังงาน

(ข) คาร์โบไฮเดรต

(ค) โปรตีน

(ง) ไขมัน

(จ) วิตามิน อย่างน้อยต้องแสดงตามชนิดที่กำหนดไว้ใน 3.1 และวิตามินอื่น
ถ้ามีการเติม

(ข) เกล็ดแร่ ถ้ามีการเติม

6.2.6 คำแนะนำในการใช้ด้วยความว่า "ไม่ควรล้างน้ำเพื่อไม่ให้วิตามินสูญหาย"
และ "เก็บในที่แห้งและไม่ถูกแสงแดด"

6.2.7 เดือนและปีที่ผลิต โดยมีข้อความ "ผลิต" กำกับไว้ด้วย หรือเดือนและปีที่ผลิต
โดยมีข้อความว่า "ผลิต" และ เดือนและปีที่แบ่งบรรจุ โดยมีข้อความว่า "แบ่งบรรจุ" กำกับไว้ด้วย กรณีที่เป็น
การผลิตโดยการแบ่งบรรจุ แล้วแต่กรณี

6.2.8 เดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า
"ควรบริโภคก่อน" กำกับไว้ด้วย

ข้อ 7 ประกาศฉบับนี้ ไม่ใช่บังคับกับผู้ผลิตเพื่อจำหน่ายในการส่งออก

ข้อ 8 ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าข้าวเติมวิตามินที่ได้จัดทำฉลากอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยื่นคำขอ
ใช้ฉลากภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้
คงใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุ
เบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 3 พฤศจิกายน พ.ศ.2536

อาทิตย์ อุไรรัตน์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(110 ร.จ.18 ตอนที่ 210 ลงวันที่ 15 ธันวาคม พ.ศ.2536)

(สำเนา)
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ 151 (พ.ศ.2536)
เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(5) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิก

1.1 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ลงวันที่ 24 สิงหาคม พ.ศ.2522

1.2 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 93 (พ.ศ.2528) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 25 กรกฎาคม พ.ศ.2528

1.3 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 106 (พ.ศ.2530) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ 3) ลงวันที่ 24 เมษายน พ.ศ.2530

1.4 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 123 (พ.ศ.2532) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร (ฉบับที่ 4) ลงวันที่ 15 มิถุนายน พ.ศ.2532

ข้อ 2 วัตถุดังต่อไปนี้ เป็นวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

2.1 น้ำมันพืชที่ผ่านกรรมวิธีเติมโบรมีน (Brominated vegetable oil)
2.2 กรดซาลิซิลิก (Salicylic acid)
2.3 กรดบอริก (Boric acid)
2.4 บอรัลเรกซ์ (Borax)
2.5 แคลเซียมไอโอดेट หรือโพแทสเซียมไอโอดेट (Calcium iodate and Potassium iodate) ยกเว้นการใช้เพื่อปรับสภาวะโภชนาการเกี่ยวกับการขาดสารไอโอดีนตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

2.6 ไนโตรฟูราโซน (Nitrofurazone)

2.7 โพแทสเซียมคลอเรต (Potassium chlorate)

2.8 ฟอรัมาลดีไฮด์ (Formaldehyde) สารละลายฟอรัมาลดีไฮด์ (Formaldehyde Solution) และพาราฟอรัมาลดีไฮด์ (Paraformaldehyde)

2.9 คูมาริน (Coumarin) หรือ 1,2-เบนโซไพโรน (1,2-Benzopyrone) หรือ 5,6-เบนโซ-แอลฟา-ไพโรน (5,6-Benzo- α -pyrone) หรือ ซิส-ออร์โท-คูมาริก แอซิด แอนไฮไดรด์ (cis-o-coumaric acid anhydride) หรือ ออร์โท-ไฮดรอกซีซินนามิก แอซิด แลคโตน (O-Hydroxycinnamic acid, lactone)

2.10 ไดไฮโดรคูมาริน (Dihydrocoumarin) หรือเบนโซไดไฮโดรไพโรน (Benzodihydropyrene) หรือ 3,4-ไดไฮโดรคูมาริน (3,4-Dihydrocoumarin) หรือไฮโดรคูมาริน (Hydrocoumarin)

2.11 เมทิลแอลกอฮอล์ (Methyl alcohol) หรือเมทานอล (Methanol) ยกเว้นการใช้เป็นสารช่วยในการผลิตอาหาร (Food processing aids) เพื่อการส่งออก ⁽¹⁾

2.12 ไดเอทิลีนไกลคอล (Diethylene Glycol) หรือไดไฮดรอกซีไดเอทิลอีเธอร์ (Dihydroxydiethyl ether) หรือไดไกลคอล (diglycol) หรือ 2,2'-ออกซีบิส-เอทานอล (2,2'-oxybis-ethanol) หรือ 2,2'-ออกซีไดเอทานอล (2,2'-Oxydiethanol)

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 28 ธันวาคม พ.ศ.2536

อาทิตย์ อุไรรัตน์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 111 ตอนพิเศษ 9 ง. ลงวันที่ 4 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2537)

⁽¹⁾ ความในข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 151 (พ.ศ.2536) ถูกยกเลิก โดย ข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 247) พ.ศ.2544 เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารฉบับที่ 2 (118 ร.จ. ตอนที่ 121 ง. (ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจานุเบกษา) ลงวันที่ 6 ธันวาคม พ.ศ.2544) และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว

(สำเนา)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ 153 (พ.ศ.2537)

เรื่อง เกลือบริโภค

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดให้มีไอโอดีน (Iodine) ในเกลือบริโภคที่ใช้ปรุงหรือแต่งรสอาหาร อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(3)(4) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้เกลือบริโภคเป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ 2 เกลือบริโภค หมายความว่า เกลือแกงที่ใช้ปรุงหรือแต่งรสอาหารซึ่งบรรจุอยู่ในภาชนะที่พร้อมจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค

ข้อ 3 เกลือบริโภคต้องมีปริมาณไอโอดีนไม่น้อยกว่า 30 มิลลิกรัม ต่อเกลือบริโภค 1 กิโลกรัม

ข้อ 4 การแสดงฉลากของเกลือบริโภค ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 68 (พ.ศ.2525) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ 29 เมษายน พ.ศ.2525 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 95 (พ.ศ.2528) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 30 กันยายน พ.ศ.2528 แต่ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย โดยจะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

4.1 ชื่ออาหาร

4.2 ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณี

4.3 เดือนและปีที่ผลิต โดยมีข้อความว่า "ผลิต" กำกับไว้ด้วย

4.4 เดือนและปีที่อาหารยังมีคุณภาพหรือมาตรฐานดี โดยมีข้อความว่า "ควรบริโภคก่อน" กำกับไว้ด้วย

4.5 นำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

4.6 ข้อความว่า "ควรเก็บในที่ร่มและแห้ง"

ข้อ 5 ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับกับเกลือบริโภคที่มีวัตถุประสงค์ผลิตเพื่อส่งออกไปจำหน่ายนอกราชอาณาจักร และเกลือบริโภคที่มีวัตถุประสงค์ที่จะนำไปใช้ในทางอุตสาหกรรมอาหาร

ข้อ 6 ให้ผู้ที่ได้จัดทำฉลากไว้ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ให้คงใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะหมด แต่ต้องไม่เกินหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 2 มีนาคม พ.ศ.2537

เตือนใจ นุอุปละ

รัฐมนตรีช่วยว่าการฯ รักษาการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 111 ตอนพิเศษ 15 ง. ลงวันที่ 18 มีนาคม พ.ศ.2537)

(สำเนา)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ 156 (พ.ศ.2537)

เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(1)(2)(4)(5)(6)(7) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 85 (พ.ศ.2528) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก ลงวันที่ 10 มกราคม พ.ศ.2528 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 87 (พ.ศ.2528) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับเด็ก ลงวันที่ 10 มกราคม พ.ศ.2528

ข้อ 2 ให้นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ 3 นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก หมายความว่า อาหารที่ผลิตขึ้นจากการเปลี่ยนแปลงส่วนประกอบของนมโค ให้มีองค์ประกอบของสารอาหาร ให้เหมาะสมและเพียงพอกับที่จะใช้เลี้ยงทารกและเด็ก แบ่งออกได้ ดังนี้

3.1 นมดัดแปลงสำหรับทารก หมายความว่า นมดัดแปลงที่มีจุดมุ่งหมายใช้เลี้ยงทารก ตั้งแต่แรกเกิดจนถึง 12 เดือน แทนหรือทดแทนนมแม่

3.2 นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก หมายความว่า นมดัดแปลงที่มีจุดมุ่งหมายใช้เลี้ยงทารกที่มีอายุตั้งแต่ 6 เดือนถึง 12 เดือน หรือเด็กที่มีอายุตั้งแต่ 1 ปีถึง 3 ปี

ข้อ 4 นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

4.1 มีส่วนประกอบของนมโคไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของน้ำหนัก โดยไม่รวมน้ำ

4.2 มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กนั้น

4.3 มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก สำหรับนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดผงหรือแห้ง

4.4 มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแห้ง ไม่เกาะเป็นก้อน สำหรับนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดผงหรือแห้ง และเมื่อได้ผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้วต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ลอยเป็นฝ้า และเนื้ออาหารต้องไม่หยาบ เหมาะสมที่จะนำไปใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กได้ โดยสามารถผ่านหัวนมชนิดยางธรรมชาติหรือยางสังเคราะห์ที่ใช้กันตามปกติ

4.5 ไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่ทำขึ้น สำหรับนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ใช้กรรมวิธีตามข้อ 7

4.6 ไม่มีฮอร์โมนหรือสารปฏิชีวนะ

4.7 ไม่ใช้น้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานอื่นใด ยกเว้น⁽¹⁾

(ก) การเติมน้ำตาลแลคโตสหรือการเติมคาร์โบไฮเดรตอื่นที่มีใช้น้ำตาลที่มีความหวานเทียบเท่าหรือน้อยกว่าน้ำตาลแลคโตส

(ข) นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่มีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กเล็กซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิด ทั้งนี้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(1) ความในข้อ 4 (4.7) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 156) พ.ศ.2537 ถูกยกเลิก ข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 286) พ.ศ.2547 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 2) (122 ร.จ. ตอนที่ 9 ง.(ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจฯ) ลงวันที่ 31 มกราคม พ.ศ.2548) และใช้ข้อความใหม่แทนโดย

4.8 ไม่มีวัตถุกันเสีย

4.9 ไม่ใส่สี ไม่แต่งกลิ่นรส หรือไม่ใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร ทั้งนี้เว้นแต่นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาจมีการแต่งกลิ่นรสตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

4.10 ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

4.11 ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่น ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

4.12 ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) ในนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก 0.1 กรัม หรือ 0.1 มิลลิลิตร

4.13 ตรวจไม่พบแบคทีเรียในนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ใช้กรรมวิธีสเตอริไลส์ 0.1 มิลลิลิตร

4.14 ตรวจไม่พบแบคทีเรียในนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ใช้กรรมวิธียูเอชที 0.1 มิลลิลิตร

4.15 ตรวจพบแบคทีเรียไม่เกิน 10,000 ในนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดผงหรือแห้ง 1 กรัม

4.16 ตรวจพบแบคทีเรียตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ใช้กรรมวิธีอื่น

ข้อ 5 นมดัดแปลงสำหรับทารกตาม 3.1 นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 4 แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย คือ

5.1 มีพลังงานไม่น้อยกว่า 272 กิโลจูล (65 กิโลแคลอรี) และไม่เกิน 293 กิโลจูล (70 กิโลแคลอรี) ในจำนวนหรือในอัตราส่วนผสมเพื่อใช้เลี้ยงทารกตามที่ระบุในฉลากจำนวน 100 มิลลิลิตร เว้นแต่นมดัดแปลงสำหรับทารกที่มีความประสงค์และเหมาะสมที่จะใช้เลี้ยงทารกที่มีน้ำหนักตัวเมื่อคลอดต่ำกว่าหนึ่งพันแปดร้อยกรัม ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

5.2 มีสารโปรตีน สารคาร์โบไฮเดรต สารไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุต่าง ๆ ในจำนวนที่ให้พลังงาน 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี) ดังต่อไปนี้

5.2.1 สารโปรตีนที่ร่างกายใช้ประโยชน์ได้หมด (Reference Protein) ไม่น้อยกว่า 1.8 กรัมของเคซีน และปริมาณโปรตีนทั้งหมดจะต้องไม่เกิน 4.0 กรัม การเติมกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย (Essential amino acid) เพื่อปรับปรุงคุณภาพของโปรตีน อาจทำได้ในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว และต้องเป็นกรดอะมิโนแบบแอล (L-form amino acid) ทั้งนี้จะต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน

5.2.2 สารคาร์โบไฮเดรต ต้องเป็นน้ำตาลแลคโตส (Lactose) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของน้ำหนักของสารคาร์โบไฮเดรตทั้งหมด

5.2.3 สารไขมันไม่น้อยกว่า 3.3 กรัมและไม่เกิน 6.0 กรัม และมีกรดไขมันชนิดไลโนลีนิกไม่น้อยกว่า 300 มิลลิกรัม ในจำนวนสารไขมันทั้งหมด ถ้ามีกรดไขมันชนิดที่มีคาร์บอนในโมเลกุลเกิน 20 อะตอม ให้มีได้ไม่เกินร้อยละ 1 ของพลังงาน 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี)

5.2.4 วิตามินต่าง ๆ ในปริมาณ ดังต่อไปนี้

(ก) วิตามินเอ ไม่น้อยกว่า 75 ไมโครกรัม และไม่เกิน 150 ไมโครกรัม โดยคำนวณเป็นเรตินอล

(ข) วิตามินดี ไม่น้อยกว่า 40 หน่วยสากล และไม่เกิน 80 หน่วยสากล

(ค) วิตามินเค 1 ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม

(ง) วิตามินอี (อัลฟา-โทโคเฟอรอล) ไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากล และต้องมีวิตามินอีไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากล ต่อกรดไลโนลีนิก 1 กรัม

- (จ) วิตามินบี 1 (ไทอะมีน) ไม่น้อยกว่า 40 ไมโครกรัม
- (ข) วิตามินบี 2 (ไรโบฟลาวิน) ไม่น้อยกว่า 60 ไมโครกรัม
- (ค) ไนอาซิน (นิโคตินาไมด์ หรือกรดนิโคตินิก) ไม่น้อยกว่า 250 ไมโครกรัม
- (ง) วิตามินบี 6 ไม่น้อยกว่า 35 ไมโครกรัม และไม่น้อยกว่า 15 ไมโครกรัม

ต่อโปรตีน 1 กรัม ในกรณีที่มีโปรตีนในสูตรนมดัดแปลงสำหรับทารกเกินกว่า 1.8 กรัมต่อ 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี)

- (ฉ) กรดโฟลิก ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม
- (ช) กรดแพนโทธีนิก ไม่น้อยกว่า 300 ไมโครกรัม
- (ฉ) วิตามินบี 12 (ไซยาโนโคบาลามิน) ไม่น้อยกว่า 0.15 ไมโครกรัม
- (ฐ) ไบโอดีน ไม่น้อยกว่า 1.5 ไมโครกรัม
- (ณ) โคเลีน ไม่น้อยกว่า 7 มิลลิกรัม
- (ด) วิตามินซี (กรดแอสคอร์บิก) ไม่น้อยกว่า 8 มิลลิกรัม

5.2.5 แร่ธาตุต่าง ๆ ในปริมาณ ดังต่อไปนี้

- (ก) โซเดียม ไม่น้อยกว่า 20 มิลลิกรัม และไม่เกิน 60 มิลลิกรัม
- (ข) โพแทสเซียม ไม่น้อยกว่า 80 มิลลิกรัม และไม่เกิน 200 มิลลิกรัม
- (ค) คลอไรด์ ไม่น้อยกว่า 55 มิลลิกรัม และไม่เกิน 150 มิลลิกรัม
- (ง) แคลเซียม ไม่น้อยกว่า 50 มิลลิกรัม
- (จ) ฟอสฟอรัส ไม่น้อยกว่า 25 มิลลิกรัม อัตราส่วนของแคลเซียมต่อ

ฟอสฟอรัสต้องไม่น้อยกว่า 1.2 และไม่เกิน 2.0

- (ฉ) แมกนีเซียม ไม่น้อยกว่า 6 มิลลิกรัม
- (ช) เหล็ก ไม่น้อยกว่า 0.15 มิลลิกรัม และไม่เกิน 3.0 มิลลิกรัม
- (ฉ) ไอโอดีน ไม่น้อยกว่า 5 ไมโครกรัม และไม่เกิน 75 ไมโครกรัม
- (ณ) ทองแดง ไม่น้อยกว่า 60 ไมโครกรัม
- (ญ) สังกะสี ไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิกรัม
- (ฎ) แมงกานีส ไม่น้อยกว่า 5 ไมโครกรัม

ในกรณีที่นมดัดแปลงสำหรับทารกนั้น มีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิดได้นั้น ให้มีชนิดและปริมาณของสารอาหาร ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และให้แสดงวัตถุประสงค์นั้นไว้ในฉลากด้วย

ข้อ 6 นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กตาม 3.2 นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 4 แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย คือ

6.1 มีพลังงานไม่น้อยกว่า 251 กิโลจูล (60 กิโลแคลอรี) และไม่เกิน 356 กิโลจูล (85 กิโลแคลอรี) ในจำนวนหรือในอัตราส่วนผสมเพื่อใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กตามที่ระบุในฉลากจำนวน 100 มิลลิลิตร

6.2 มีสารโปรตีน สารไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุต่าง ๆ ในจำนวนที่ให้พลังงาน 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี) ดังต่อไปนี้

6.2.1 สารโปรตีนที่ร่างกายใช้ประโยชน์ได้หมดไม่น้อยกว่า 3.0 กรัม ของเคซีน และปริมาณโปรตีนทั้งหมดจะต้องไม่เกิน 5.5 กรัม

การเติมกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายเพื่อปรับปรุงคุณภาพของโปรตีน อาจทำได้ในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว และต้องเป็นกรดอะมิโนแบบแอล ทั้งนี้จะต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาก่อน

6.2.2 สารไขมันไม่น้อยกว่า 3.0 กรัม และไม่เกิน 6.0 กรัม และมีกรดไขมันชนิดไลโนลีนิกไม่น้อยกว่า 300 มิลลิกรัม ในจำนวนสารไขมันทั้งหมดถ้ามีกรดไขมันชนิดที่มีคาร์บอนในโมเลกุลเกิน 20 อะตอม ให้มีได้ไม่เกินร้อยละ 1 ของพลังงาน 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี)

6.2.3 วิตามินต่าง ๆ ในปริมาณ ดังต่อไปนี้

- (ก) วิตามินเอ ไม่น้อยกว่า 75 ไมโครกรัม และไม่เกิน 225 ไมโครกรัม
โดยคำนวณเป็นเรตินอล
- (ข) วิตามินดี ไม่น้อยกว่า 40 หน่วยสากล และไม่เกิน 120 หน่วยสากล
- (ค) วิตามินอี (อัลฟา-โทโคเฟอรอล) ไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากล และต้องมีวิตามินอีไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากล ต่อกรดไลโนลีนิก 1 กรัม
- (ง) วิตามินเค 1 ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม
- (จ) วิตามินบี 1 (ไทอะมีน) ไม่น้อยกว่า 40 ไมโครกรัม
- (ฉ) วิตามินบี 2 (ไรโบฟลาวิน) ไม่น้อยกว่า 60 ไมโครกรัม
- (ช) ไนอาซิน (นิโคตินาไมด์ หรือกรดนิโคตินิก) ไม่น้อยกว่า 250 ไมโครกรัม
- (ซ) วิตามินบี 6 ไม่น้อยกว่า 45 ไมโครกรัม และไม่ใช่น้อยกว่า 15 ไมโครกรัม ต่อโปรตีน 1 กรัม ในกรณีที่มีโปรตีนในสูตรนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กเกินกว่า 3.0 กรัม ต่อ 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี)
- (ณ) กรดโฟลิก ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม
- (ญ) กรดแพนโทธีนิก ไม่น้อยกว่า 300 ไมโครกรัม
- (ฎ) วิตามินบี 12 (ไซยาโนโคบาลามิน) ไม่น้อยกว่า 0.15 ไมโครกรัม
- (ฏ) ไบโอดีน ไม่น้อยกว่า 1.5 ไมโครกรัม
- (ถ) วิตามินซี (กรดแอสคอร์บิก) ไม่น้อยกว่า 8 มิลลิกรัม

6.2.4 แร่ธาตุต่าง ๆ ในปริมาณ ดังต่อไปนี้

- (ก) โซเดียม ไม่น้อยกว่า 20 มิลลิกรัม และไม่เกิน 85 มิลลิกรัม
- (ข) โพแทสเซียม ไม่น้อยกว่า 80 มิลลิกรัม
- (ค) คลอไรด์ ไม่น้อยกว่า 55 มิลลิกรัม
- (ง) แคลเซียม ไม่น้อยกว่า 90 มิลลิกรัม
- (จ) ฟอสฟอรัส ไม่น้อยกว่า 60 มิลลิกรัม ทั้งนี้อัตราส่วนของแคลเซียมต่อฟอสฟอรัสต้องไม่น้อยกว่า 1.0 และไม่เกิน 2.0
- (ฉ) แมกนีเซียม ไม่น้อยกว่า 6 มิลลิกรัม
- (ช) เหล็ก ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิกรัม และไม่เกิน 2 มิลลิกรัม
- (ซ) ไอโอดีน ไม่น้อยกว่า 5 ไมโครกรัม
- (ณ) สังกะสี ไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิกรัม

ในกรณีที่นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กนั้นมีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิดได้นั้น ให้มีชนิดและปริมาณของสารอาหารตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และให้แสดงวัตถุประสงค์นั้นไว้ในฉลากด้วย

ข้อ 7 นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดเหลว ต้องทำให้เป็นเนื้อเดียวกันและใช้กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนแล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

- (1) สเตอริไลส์
- (2) ยูเอชที
- (3) กรรมวิธีอื่นที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 8 นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องไม่ใช้กรรมวิธีการฉายรังสีหรือไม่มีส่วนประกอบที่ผ่านการฉายรังสี

ข้อ 9 การผลิตนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกจากวัตถุกันเสีย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ 10 ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องเป็นภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่สามารถรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารนั้นไว้ได้ และให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ ด้วย

ข้อ 11 การแสดงฉลากของนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ให้ปฏิบัติ ดังนี้

11.1 ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 68 (พ.ศ.2525) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ 29 เมษายน พ.ศ.2525 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 95 (พ.ศ.2528) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 30 กันยายน พ.ศ.2528 ยกเว้นข้อ 3

11.2 ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และอย่างน้อย ต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

11.2.1 ชื่ออาหาร

11.2.2 เลขทะเบียนตำรับอาหารหรือเครื่องหมายการได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลาก แล้วแต่กรณี

11.2.3 ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณี อาหารที่ผลิตในประเทศอาจแสดงสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ ในกรณีที่เป็นอาหาร นำเข้าให้แสดงประเทศผู้ผลิตด้วย

11.2.4 ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

(ก) อาหารที่เป็นผงหรือแห้ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(ข) อาหารที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(ค) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิ

หรือปริมาตรสุทธิก็ได้

11.2.5 ส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยเรียงลำดับ ปริมาณจากมากไปหาน้อย และต้องแสดงค่าพลังงานและปริมาณสารอาหารดังต่อไปนี้ ต่ออาหาร 100 กรัม (หรือ 100 มิลลิลิตร) และต่อนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ที่พร้อมบริโภค 100 มิลลิลิตร

(ก) ค่าพลังงาน เป็นกิโลแคลอรีหรือกิโลจูล

(ข) โปรตีน เป็นกรัม

(ค) คาร์โบไฮเดรต เป็นกรัม

(ง) ไขมัน เป็นกรัม

(จ) กรดไขมันอิ่มตัว เป็นมิลลิกรัม

(ฉ) วิตามินตามชนิดและหน่วยที่กำหนดไว้ในข้อ 5.2.4 หรือ 6.2.3

แล้วแต่กรณี

(ช) เกลือแร่ตามชนิดและหน่วยที่กำหนดไว้ในข้อ 5.2.5 หรือ 6.2.4

แล้วแต่กรณี

11.2.6 วันเดือนและปีที่ผลิต โดยมีข้อความว่า "ผลิต" กำกับไว้ด้วย หรือ วันเดือนและปีที่ผลิต โดยมีข้อความว่า "ผลิต" และ วันเดือนและปีที่แบ่งบรรจุ โดยมีข้อความว่า "แบ่งบรรจุ" กำกับไว้ด้วยกรณีที่เป็นการผลิตโดยการแบ่งบรรจุ แล้วแต่กรณี

11.2.7 วันเดือนและปีที่หมดอายุ โดยมีข้อความว่า "หมดอายุ" กำกับไว้ด้วย

11.2.8 คำแนะนำในการเก็บรักษา โดยเฉพาะภายหลังการเปิดใช้

11.2.9 วิธีเตรียม (ถ้ามี)

11.2.10 นมดัดแปลงสำหรับทารก ต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้⁽²⁾

(ก) ข้อความว่า "สิ่งสำคัญที่ควรทราบ

- นมแม่เป็นอาหารที่ดีที่สุดสำหรับทารก เพราะมีคุณค่าทาง

โภชนาการครบถ้วน

- นมดัดแปลงสำหรับทารก ควรใช้ตามคำแนะนำของแพทย์

พยาบาล หรือนักโภชนาการ

- การเตรียมหรือใช้ส่วนผสมไม่ถูกต้องจะเป็นอันตรายต่อทารก"

ทั้งนี้ การแสดงข้อความทั้ง 3 ข้อความให้เรียงกันลงมา โดยอยู่ในกรอบเดียวกัน สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของกรอบ เฉพาะข้อความแรกให้แสดงด้วยตัวอักษรหนาที่บเห็นได้ชัดเจน

(ข) ข้อความแสดงวิธีใช้หรือตารางแนะนำการเลี้ยงประจำวัน

(ค) ข้อความว่า "ไม่ควรเติมน้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานใด ๆ อีก

เพราะอาจทำให้ทารกและเด็กเล็กฟันผุและเป็นโรคอ้วนได้" ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร ที่อ่านได้ชัดเจนในบริเวณเดียวกับข้อความคำเตือนอื่น ๆ⁽³⁾

11.2.11 นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้

(ก) ข้อความว่า "อย่าใช้เลี้ยงทารกอายุต่ำกว่า 6 เดือน" ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 5 มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นสีขาว สีของกรอบตัดกับพื้นของฉลาก

(ข) ข้อความว่า "แต่งกลิ่นธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ"

"แต่งกลิ่นสังเคราะห์" "แต่งรสธรรมชาติ" หรือ "แต่งรสเลียนธรรมชาติ" ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี

(ค) ข้อความว่า "ไม่ควรเติมน้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานใด ๆ อีก

เพราะอาจทำให้ทารกและเด็กเล็กฟันผุและเป็นโรคอ้วนได้" ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร ที่อ่านได้ชัดเจนในบริเวณเดียวกับข้อความคำเตือนอื่น ๆ⁽⁴⁾

11.2.12 ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

⁽²⁾ ความในข้อ 11(11.2.10)(ก) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 156) พ.ศ.2537 ถูกยกเลิก โดยข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 307) พ.ศ.2550 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 3) (124 ร.จ. ตอนที่ 188 ง.(ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจานุ) ลงวันที่ 3 ธันวาคม พ.ศ.2550) และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว

⁽³⁾ ความใน ข้อ 11(11.2.10)(ค) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 156) พ.ศ.2537 ถูกเพิ่มเติมโดยข้อ 2 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 286) พ.ศ.2547 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 2) (122 ร.จ. ตอนที่ 9 ง.(ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจานุ) ลงวันที่ 31 มกราคม พ.ศ.2548)

⁽⁴⁾ ความใน ข้อ 11(11.2.11)(ค) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 156) พ.ศ.2537 ถูกเพิ่มเติมโดยข้อ 2 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 286) พ.ศ.2547 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 2) (122 ร.จ. ตอนที่ 9 ง.(ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจานุ) ลงวันที่ 31 มกราคม พ.ศ.2548)

ประกาศฉบับนี้ ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 85 (พ.ศ.2528) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก ลงวันที่ 10 มกราคม พ.ศ.2528 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 87 (พ.ศ.2528) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับเด็ก ลงวันที่ 10 มกราคม พ.ศ.2528 เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับอาหารเสริมสำหรับเด็กชนิดครบถ้วน ให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าว มาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ดำเนินการดังกล่าวแล้วให้คงใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะได้รับอนุญาต หรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาตให้ใช้ฉลากนั้นต่อไป

ในการอนุญาตให้ใช้ฉลากใหม่ตามวรรคหนึ่ง ถ้าปรากฏว่าฉลากเดิมที่ได้จัดทำไว้ใช้ก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ใช้บังคับยังเหลืออยู่ และไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ผู้อนุญาตจะอนุญาตให้ใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะหมดก็ได้ ทั้งนี้ต้องไม่เกินหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ.2537

อาทิตย์ อุไรรัตน์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 111 ตอนพิเศษ 54 ง. ลงวันที่ 16 พฤศจิกายน พ.ศ.2537)

(สำเนา)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ 157 (พ.ศ.2537)

เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารทารก อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(1)(2)(4)(5)(6)(7) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 86 (พ.ศ.2528) เรื่อง อาหารทารก ลงวันที่ 10 มกราคม พ.ศ.2528

ข้อ 2 ให้อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ 3 อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก หมายความว่า อาหารนอกเหนือจากนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ผลิตขึ้นให้มีส่วนประกอบของสารอาหารให้เหมาะสมและเพียงพอกับที่จะใช้เลี้ยงทารกและเด็ก แบ่งออกได้ ดังนี้

3.1 อาหารทารก หมายความว่า อาหารที่มีจุดมุ่งหมายใช้เลี้ยงทารกตั้งแต่แรกเกิดจนถึง 12 เดือน แทนหรือทดแทนนมแม่

3.2 อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก หมายความว่า อาหารที่มีจุดมุ่งหมายใช้เลี้ยงทารกที่มีอายุตั้งแต่ 6 เดือนจนถึง 12 เดือน หรือเด็กที่มีอายุตั้งแต่ 1 ปีจนถึง 3 ปี

ข้อ 4 อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

4.1 มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกและเด็กเล็กนั้น

4.2 มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก สำหรับอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดผงหรือแห้ง

4.3 มีลักษณะร่วนเป็นผงหรือแห้งไม่เกาะเป็นก้อน สำหรับอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดผงหรือแห้ง และเมื่อได้ผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีลักษณะไม่รวมตัวเป็นก้อน ไม่ลอยเป็นฝ้า และเนื้ออาหารต้องไม่หยาบ เหมาะสมที่จะนำไปใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กได้ โดยสามารถผ่านหัวนมชนิดยางธรรมชาติหรือยางสังเคราะห์ที่ใช้กันตามปกติ

4.4 ไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่ทำขึ้น สำหรับอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ใช้กรรมวิธีตามข้อ 7

4.5 ไม่มีฮอร์โมนหรือสารปฏิชีวนะ

4.6 ไม่ใช้น้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานอื่นใด ยกเว้น⁽¹⁾

(ก) การเติมน้ำตาลแลคโตสหรือการเติมคาร์โบไฮเดรตอื่นที่มีใช้น้ำตาล ที่มีความหวานเทียบเท่าหรือน้อยกว่าน้ำตาลแลคโตส

(ข) อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่มีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กเล็กซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิด ทั้งนี้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

(1) ความในข้อ 4(4.6) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 157) พ.ศ.2537 ถูกยกเลิก โดยข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 287) พ.ศ.2547 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 3) (122 ร.จ. ตอนที่ 9 ง.(ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจานุ) ลงวันที่ 31 มกราคม พ.ศ.2548) และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว

4.7 ไม่มีวัตถุกันเสีย

4.8 ไม่ใส่สี ไม่แต่งกลิ่นรส หรือไม่ใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร ทั้งนี้เว้นแต่อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาจมีการแต่งกลิ่นรสตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

4.9 ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

4.10 ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่น ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

4.11 ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli) ในอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก 0.1 กรัม หรือ 0.1 มิลลิลิตร

4.12 ตรวจไม่พบแบคทีเรียในอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ใช้กรรมวิธีสเตอริไลส์ 0.1 มิลลิลิตร

4.13 ตรวจไม่พบแบคทีเรียในอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ใช้กรรมวิธี ยู เอช ที 0.1 มิลลิลิตร

4.14 ตรวจพบแบคทีเรียไม่เกิน 10,000 ในอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดผงหรือแข็ง 1 กรัม

4.15 ตรวจพบแบคทีเรียตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ใช้กรรมวิธีอื่น

ข้อ 5 อาหารทารกตาม 3.1 นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 4 แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย คือ

5.1 มีพลังงานไม่น้อยกว่า 272 กิโลจูล (65 กิโลแคลอรี) และไม่เกิน 293 กิโลจูล (70 กิโลแคลอรี) ในจำนวนหรือในอัตราส่วนผสมเพื่อใช้เลี้ยงทารก ตามที่ระบุในฉลากจำนวน 100 มิลลิลิตร เว้นแต่อาหารทารกที่มีความประสงค์และเหมาะสมที่จะใช้เลี้ยงทารกที่มีน้ำหนักตัวเมื่อคลอดต่ำกว่าหนึ่งพันแปดร้อยกรัม ให้มีได้ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

5.2 มีสารโปรตีน สารไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุต่าง ๆ ในจำนวนที่ให้พลังงาน 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี) ดังต่อไปนี้

5.2.1 สารโปรตีน ต้อง ⁽²⁾

(ก) มีสารโปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนเทียบเท่าเคซีน ในปริมาณไม่น้อยกว่า 1.8 กรัม และมีปริมาณสารโปรตีนทั้งหมดไม่เกิน 4.0 กรัม

(ข) หากใช้โปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนไม่เทียบเท่าเคซีน สารโปรตีนนั้นต้องมีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีน โดยมีอัตราส่วนของสารโปรตีนที่จะนำมาใช้ประโยชน์ได้ (Protein Efficiency Ratio, PER) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 ของเคซีน หรือมีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนซึ่งวัดโดยวิธีการอื่นตามความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา แต่ทั้งนี้การใช้สารโปรตีนดังกล่าวต้องปรับคุณภาพของสารโปรตีนนั้นให้มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนเทียบเท่าเคซีนด้วย

การเติมกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย (Essential amino acid) เพื่อปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนต้องเป็นกรดอะมิโนแบบแอล (L-form amino acid) ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และเติมในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว

⁽²⁾ ความในข้อ 5(5.2.1) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 157) พ.ศ.2537 ถูกยกเลิก โดยข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 171) พ.ศ.2539 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 2) (113 ร.จ. ตอนที่ 16 ง.(ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจานุ) ลงวันที่ 22 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2539) และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว

5.2.2 สารไขมันไม่น้อยกว่า 3.3 กรัม และไม่เกิน 6.0 กรัม และมีกรดไขมันชนิดไลโนลีนิกไม่น้อยกว่า 300 มิลลิกรัม ในจำนวนสารไขมันทั้งหมดถ้ามีกรดไขมันชนิดที่มีคาร์บอนในโมเลกุลเกิน 20 อะตอม ให้มีได้ไม่เกินร้อยละ 1 ของพลังงาน 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี)

5.2.3 วิตามินต่าง ๆ ในปริมาณ ดังต่อไปนี้

- (ก) วิตามินเอ ไม่น้อยกว่า 75 ไมโครกรัม และไม่เกิน 150 ไมโครกรัม โดยคำนวณเป็นเรตินอล
- (ข) วิตามินดี ไม่น้อยกว่า 40 หน่วยสากล และไม่เกิน 80 หน่วยสากล
- (ค) วิตามินเค 1 ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม
- (ง) วิตามินอี (อัลฟา-โทโคเฟอรอล) ไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากล และต้องมีวิตามินอีไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากล ต่อกรดไลโนลีนิก 1 กรัม
- (จ) วิตามินบี 1 (ไทอะมีน) ไม่น้อยกว่า 40 ไมโครกรัม
- (ฉ) วิตามินบี 2 (ไรโบฟลาวิน) ไม่น้อยกว่า 60 ไมโครกรัม
- (ช) ไนอาซิน (นิโคตินาไมด์ หรือกรดนิโคตินิก) ไม่น้อยกว่า 250 ไมโครกรัม
- (ซ) วิตามินบี 6 ไม่น้อยกว่า 35 ไมโครกรัม และไม่น้อยกว่า 15 ไมโครกรัม ต่อโปรตีน 1 กรัม ในกรณีที่มีโปรตีนในสูตรอาหารทารกเกินกว่า 1.8 กรัมต่อ 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี)
- (ณ) กรดโฟลิก ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม
- (ญ) กรดแพนโทธีนิก ไม่น้อยกว่า 300 ไมโครกรัม
- (ฎ) วิตามินบี 12 (ไซยาโนโคบาลามิน) ไม่น้อยกว่า 0.15 ไมโครกรัม
- (ฐ) ไบโอดีน ไม่น้อยกว่า 1.5 ไมโครกรัม
- (ฒ) โคเลีน ไม่น้อยกว่า 7 มิลลิกรัม
- (ด) วิตามินซี (กรดแอสคอร์บิก) ไม่น้อยกว่า 8 มิลลิกรัม

5.2.4 แร่ธาตุต่าง ๆ ในปริมาณ ดังต่อไปนี้

- (ก) โซเดียม ไม่น้อยกว่า 20 มิลลิกรัม และไม่เกิน 60 มิลลิกรัม
- (ข) โพแทสเซียม ไม่น้อยกว่า 80 มิลลิกรัม และไม่เกิน 200 มิลลิกรัม
- (ค) คลอไรด์ ไม่น้อยกว่า 55 มิลลิกรัม และไม่เกิน 150 มิลลิกรัม
- (ง) แคลเซียม ไม่น้อยกว่า 50 มิลลิกรัม
- (จ) ฟอสฟอรัส ไม่น้อยกว่า 25 มิลลิกรัม อัตราส่วนของแคลเซียม ต่อฟอสฟอรัสต้องไม่น้อยกว่า 1.2 และไม่เกิน 2.0
- (ฉ) แมกนีเซียม ไม่น้อยกว่า 6 มิลลิกรัม
- (ช) เหล็ก ไม่น้อยกว่า 0.15 มิลลิกรัม และไม่เกิน 3.0 มิลลิกรัม
- (ซ) ไอโอดีน ไม่น้อยกว่า 5 ไมโครกรัม และไม่เกิน 75 ไมโครกรัม
- (ณ) ทองแดง ไม่น้อยกว่า 60 ไมโครกรัม
- (ญ) สังกะสี ไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิกรัม
- (ฎ) แมงกานีส ไม่น้อยกว่า 5 ไมโครกรัม

ในกรณีที่อาหารทารกนั้นมีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิดได้นั้น ให้มีชนิดและปริมาณของสารอาหารตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และให้แสดงวัตถุประสงค์นั้นไว้ในฉลากด้วย

ข้อ 6 อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กตาม 3.2 นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 4 แล้ว ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย คือ

6.1 มีพลังงานไม่น้อยกว่า 251 กิโลจูล (60 กิโลแคลอรี) และไม่เกิน 356 กิโลจูล (85 กิโลแคลอรี) ในจำนวนหรือในอัตราส่วนผสมเพื่อใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กตามที่ระบุในฉลาก จำนวน 100 มิลลิลิตร

6.2 มีสารโปรตีน สารไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุต่าง ๆ ในจำนวนที่ให้พลังงาน 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี) ดังต่อไปนี้

6.2.1 สารโปรตีน ต้อง⁽³⁾

(ก) มีสารโปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนเทียบเท่าเคซีน ในปริมาณไม่น้อยกว่า 3.0 กรัม และมีปริมาณสารโปรตีนทั้งหมดไม่เกิน 5.5 กรัม

(ข) หากใช้สารโปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนไม่เทียบเท่าเคซีน สารโปรตีนนั้นต้องมีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนโดยมีอัตราส่วนของสารโปรตีนที่จะนำมาใช้ประโยชน์ได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 ของเคซีน หรือมีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนซึ่งวัดโดยวิธีการอื่นตามความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา แต่ทั้งนี้การใช้สารโปรตีนดังกล่าวต้องปรับปรุงคุณภาพของสารโปรตีนนั้นให้มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนเทียบเท่าเคซีนด้วย

การเติมกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายเพื่อปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนต้องเป็นกรดอะมิโนแบบแอลตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และเติมในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว

6.2.2 สารไขมันไม่น้อยกว่า 3.0 กรัม และไม่เกิน 6.0 กรัม และมีกรดไขมันชนิดไลโนลินิกไม่น้อยกว่า 300 มิลลิกรัม ในจำนวนสารไขมันทั้งหมดถ้ามีกรดไขมันชนิดที่มีคาร์บอนในโมเลกุลเกิน 20 อะตอม ให้มีได้ไม่เกินร้อยละ 1 ของพลังงาน 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี)

6.2.3 วิตามินต่าง ๆ ในปริมาณ ดังต่อไปนี้

(ก) วิตามินเอ ไม่น้อยกว่า 75 ไมโครกรัม และไม่เกิน 225 ไมโครกรัม โดยคำนวณเป็นเรตินอล

(ข) วิตามินดี ไม่น้อยกว่า 40 หน่วยสากล และไม่เกิน 120 หน่วยสากล

(ค) วิตามินอี (อัลฟา-โทโคเฟอรอล) ไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากล และต้องมีวิตามินอีไม่น้อยกว่า 0.7 หน่วยสากล ต่อกรดไลโนลินิก 1 กรัม

(ง) วิตามินเค 1 ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม

(จ) วิตามินบี 1 (ไทอะมีน) ไม่น้อยกว่า 40 ไมโครกรัม

(ฉ) วิตามินบี 2 (ไรโบฟลาวิน) ไม่น้อยกว่า 60 ไมโครกรัม

(ช) ไนอาซิน (นิโคตินาไมด์ หรือกรดนิโคตินิก) ไม่น้อยกว่า 250 ไมโครกรัม

(ซ) วิตามินบี 6 ไม่น้อยกว่า 45 ไมโครกรัม และไม่้อยกว่า 15 ไมโครกรัม

ต่อโปรตีน 1 กรัม ในกรณีที่มีโปรตีนในสูตรอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กเกินกว่า 3.0 กรัม ต่อ 418 กิโลจูล (100 กิโลแคลอรี)

(ณ) กรดโฟลิก ไม่น้อยกว่า 4 ไมโครกรัม

(ด) กรดแพนโทธีนิก ไม่น้อยกว่า 300 ไมโครกรัม

(ฎ) วิตามินบี 12 (ไซยาโนโคบาลามิน) ไม่น้อยกว่า 0.15 ไมโครกรัม

(ฐ) ไบโอดีน ไม่น้อยกว่า 1.5 ไมโครกรัม

(ถ) วิตามินซี (กรดแอสคอร์บิก) ไม่น้อยกว่า 8 มิลลิกรัม

⁽³⁾ ความในข้อ 6(6.2.1) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 157) พ.ศ.2537 ถูกยกเลิก โดยข้อ 2 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 171) พ.ศ.2539 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 2) (113 ร.จ. ตอนที่ 16 ง.(ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจาฯ) ลงวันที่ 22 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2539) และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว

6.2.4 แร่ธาตุต่าง ๆ ในปริมาณ ดังต่อไปนี้

- (ก) โซเดียม ไม่น้อยกว่า 20 มิลลิกรัม และไม่เกิน 85 มิลลิกรัม
- (ข) โพแทสเซียม ไม่น้อยกว่า 80 มิลลิกรัม
- (ค) คลอไรด์ ไม่น้อยกว่า 55 มิลลิกรัม
- (ง) แคลเซียม ไม่น้อยกว่า 90 มิลลิกรัม
- (จ) ฟอสฟอรัส ไม่น้อยกว่า 60 มิลลิกรัม

ทั้งนี้อัตราส่วนของแคลเซียมต่อฟอสฟอรัสต้องไม่น้อยกว่า 1.0 และไม่
เกิน 2.0

- (ฉ) แมกนีเซียม ไม่น้อยกว่า 6 มิลลิกรัม
- (ช) เหล็ก ไม่น้อยกว่า 1 มิลลิกรัม และไม่เกิน 2 มิลลิกรัม
- (ซ) ไอโอดีน ไม่น้อยกว่า 5 ไมโครกรัม
- (ฅ) สังกะสี ไม่น้อยกว่า 0.5 มิลลิกรัม

ในกรณีที่อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กนั้นมีความประสงค์จะให้ใช้เลี้ยงทารกหรือเด็กซึ่งมีระบบการย่อยอาหารผิดปกติ หรือมีการดูดซึมอาหารผิดปกติ หรือแพ้สารอาหารบางชนิดได้นั้น ให้มีชนิดและปริมาณของสารอาหารตามที่ได้รับความคิดเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และให้แสดงวัตถุประสงค์นั้นไว้ในฉลากด้วย

ข้อ 7 อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดเหลว ต้องทำให้เป็นเนื้อเดียวกันและใช้กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนแล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

- (1) สเตอริไลส์
- (2) ยู เอช ที
- (3) กรรมวิธีอื่นที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 8 อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องไม่ใช้กรรมวิธีการฉายรังสี หรือไม่มีส่วนประกอบที่ผ่านการฉายรังสี

ข้อ 9 การผลิตอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกจากวัตถุกันเสีย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

ข้อ 10 ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องเป็นภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่สามารถรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารนั้นไว้ได้ และให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ ด้วย

ข้อ 11 การแสดงฉลากของอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ให้ปฏิบัติดังนี้

11.1 ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 68 (พ.ศ.2525) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ 29 เมษายน พ.ศ.2525 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 95 (พ.ศ.2528) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 30 กันยายน พ.ศ.2528 ยกเว้นข้อ 3

11.2 ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และอย่างน้อยต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

11.2.1 ชื่ออาหาร

11.2.2 เลขทะเบียนตำรับอาหารหรือเครื่องหมายการได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากแล้วแต่กรณี

11.2.3 ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณี อาหารที่ผลิตในประเทศอาจแสดงสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ ในกรณีที่เป็นการนำเข้าให้แสดงประเทศผู้ผลิตด้วย

11.2.4 ปริมาณของอาหารเป็นระบบเมตริก

(ก) อาหารที่เป็นผงหรือแห้ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(ข) อาหารที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(ค) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิ

หรือปริมาตรสุทธิก็ได้

11.2.5 ส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยเรียงลำดับปริมาณจากมากไปหาน้อย และต้องแสดงค่าพลังงานและปริมาณสารอาหารดังต่อไปนี้ ต่ออาหาร 100 กรัม (หรือ 100 มิลลิลิตร) และต่ออาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กที่พร้อมบริโภค 100 มิลลิลิตร

(ก) ค่าพลังงาน เป็นกิโลแคลอรีหรือกิโลจูล

(ข) โปรตีน เป็นกรัม

(ค) คาร์โบไฮเดรต เป็นกรัม

(ง) ไขมัน เป็นกรัม

(จ) กรดไขมันอิ่มตัว เป็นมิลลิกรัม

(ฉ) วิตามินตามชนิดและหน่วยที่กำหนดไว้ในข้อ 5.2.3 หรือ 6.2.3

แล้วแต่กรณี

(ช) เกลือแร่ตามชนิดและหน่วยที่กำหนดไว้ในข้อ 5.2.4 หรือ 6.2.4

แล้วแต่กรณี

11.2.6 วันเดือนและปีที่ผลิต โดยมีข้อความว่า "ผลิต" กำกับไว้ด้วย หรือ วันเดือนและปีที่ผลิต โดยมีข้อความว่า "ผลิต" และ วันเดือนและปีที่แบ่งบรรจุ โดยมีข้อความว่า "แบ่งบรรจุ" กำกับไว้ด้วย กรณีที่เป็นการผลิตโดยการแบ่งบรรจุ แล้วแต่กรณี

11.2.7 วันเดือนและปีที่หมดอายุ โดยมีข้อความว่า "หมดอายุ" กำกับไว้ด้วย

11.2.8 คำแนะนำในการเก็บรักษา โดยเฉพาะภายหลังการเปิดใช้

11.2.9 วิธีเตรียม (ถ้ามี)

11.2.10 อาหารทารก ต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้

(ก) ข้อความว่า "สิ่งสำคัญที่ควรทราบ"⁽⁴⁾

- นมแม่เป็นอาหารที่ดีที่สุดสำหรับทารก เพราะมีคุณค่า

ทางโภชนาการครบถ้วน

- อาหารทารก ควรใช้ตามคำแนะนำของแพทย์ พยาบาล หรือ

นักโภชนาการ

- การเตรียมหรือใช้ส่วนผสมไม่ถูกต้องจะเป็นอันตรายต่อทารก"

ทั้งนี้ การแสดงข้อความทั้ง 3 ข้อความ ให้เรียงกันลงมา โดยอยู่ในกรอบเดียวกัน สีของตัวอักษรตัดกับสีพื้นของกรอบ เฉพาะข้อความแรกให้แสดงด้วยตัวอักษรหนาที่บเห็นได้ชัดเจน

(ข) ข้อความแสดงวิธีใช้หรือตารางแนะนำการเลี้ยงประจำวัน

(ค) ข้อความว่า "ไม่ควรเติมน้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานใด ๆ อีก

เพราะอาจทำให้ทารกและเด็กเล็กฟันผุและเป็นโรคอ้วนได้" ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร ที่อ่านได้ชัดเจนในบริเวณเดียวกับข้อความคำเตือนอื่น ๆ⁽⁵⁾

⁽⁴⁾ ความในข้อ 11(11.2.10)(ก) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 157) พ.ศ.2537 ถูกยกเลิก โดยข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 308) พ.ศ.2550 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 4) (124 ร.จ. ตอนที่ 188 ง. (ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจานุ) ลงวันที่ 3 ธันวาคม พ.ศ.2550) และใช้ข้อความใหม่แทนแล้ว

⁽⁵⁾ ความในข้อ 11(11.2.10)(ค) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 157) พ.ศ.2537 ถูกเพิ่มเติมโดยข้อ 2 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 287) พ.ศ.2547 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 3) (122 ร.จ. ตอนที่ 9 ง. (ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจานุ) ลงวันที่ 31 มกราคม พ.ศ.2548)

11.2.11 อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้

(ก) ข้อความว่า "อย่าใช้เลี้ยงทารกอายุต่ำกว่า 6 เดือน" ด้วยตัวอักษร เส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 5 มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นสีขาว สีของกรอบตัดกับพื้นของฉลาก

(ข) ข้อความว่า "แต่งกลิ่นธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นสังเคราะห์" "แต่งรสธรรมชาติ" หรือ "แต่งรสเลียนธรรมชาติ" ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี

(ค) ข้อความว่า "ไม่ควรเติมน้ำตาล น้ำผึ้ง หรือวัตถุให้ความหวานใด ๆ อีก เพราะอาจทำให้ทารกและเด็กเล็กฟันผุและเป็นโรคอ้วนได้" ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร ที่อ่านได้ชัดเจนในบริเวณเดียวกับข้อความคำเตือนอื่น ๆ⁽⁶⁾

11.2.12 ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

ประกาศฉบับนี้ ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 86 (พ.ศ.2528) เรื่อง อาหารทารก ลงวันที่ 10 มกราคม พ.ศ.2528 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 87 (พ.ศ.2528) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับเด็ก ลงวันที่ 10 มกราคม พ.ศ.2528 เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับอาหารเสริมสำหรับเด็กชนิดครบถ้วน ให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวมาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ดำเนินการดังกล่าวแล้วให้คงใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะได้รับอนุญาต หรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาตให้ใช้ฉลากนั้นต่อไป

ในการอนุญาตให้ใช้ฉลากใหม่ตามวรรคหนึ่ง ถ้าปรากฏว่าฉลากเดิมที่ได้จัดทำไว้ใช้ก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ใช้บังคับยังเหลืออยู่ และไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ผู้อนุญาตจะอนุญาตให้ใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะหมดก็ได้ ทั้งนี้ต้องไม่เกินหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ.2537

อาทิตย์ อุไรรัตน์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 111 ตอนพิเศษ 54 ง. ลงวันที่ 16 พฤศจิกายน พ.ศ.2537)

⁽⁶⁾ ความในข้อ 11(11.2.11)(ค) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 157) พ.ศ.2537 ถูกเพิ่มเติมโดยข้อ 2 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 287) พ.ศ.2547 เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 3) (122 ร.จ. ตอนที่ 9 ง. (ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจานุเบกษา) ลงวันที่ 31 มกราคม พ.ศ.2548)

(สำเนา)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ 158 (พ.ศ.2537)

เรื่อง อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารเสริมสำหรับเด็ก อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(1)(2)(4)(5)(6)(7) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ 2 อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก หมายความว่า อาหารที่ใช้เสริมคุณค่าอาหารและสร้างความคุ้นเคยในการกินอาหารทั่วไปให้แก่ทารกตั้งแต่ 6 เดือน ถึง 12 เดือน หรือเด็กที่มีอายุตั้งแต่ 1 ปี ถึง 3 ปี มี 6 ชนิด คือ

2.1 แบ่ง ได้แก่ อาหารที่ทำจากธัญญาพืชเป็นหลัก

2.2 ผัก ได้แก่ อาหารที่ทำจากพืชผักเป็นหลัก

2.3 ถั่ว ได้แก่ อาหารที่ทำจากถั่วเป็นหลัก

2.4 ผลไม้ ได้แก่ อาหารที่ทำจากผลไม้เป็นหลัก

2.5 เนื้อสัตว์ ได้แก่ อาหารที่ทำจากเนื้อสัตว์ทุกชนิด ตับ ไข่ เป็นหลัก

2.6 ผสม ได้แก่ อาหารตาม 2.1 ถึง 2.5 รวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป

ข้อ 3 อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

3.1 มีกลิ่นรสตามลักษณะเฉพาะของอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

3.2 มีลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

3.2.1 ร่วนเป็นผง หรือแข็ง ไม่เกาะเป็นก้อน สำหรับอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดแห้ง และเมื่อได้ผสมตามคำแนะนำที่แสดงไว้ในฉลากแล้ว ต้องมีลักษณะนุ่มเหมาะสำหรับการป้อนด้วยช้อน

3.2.2 เป็นเนื้อเดียวกันหรือมีชิ้นเล็ก ๆ ผสมอยู่ด้วย เหมาะสำหรับการป้อนด้วยช้อน สำหรับอาหารเสริมสำหรับเด็กเล็กชนิดเหลว

3.2.3 ลักษณะอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

3.3 มีชนิดและปริมาณสารอาหาร ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

3.4 มีความชื้น ดังต่อไปนี้

3.4.1 ไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก สำหรับอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดแห้งที่ไม่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนรับประทาน

3.4.2 ไม่เกินร้อยละ 8 ของน้ำหนัก สำหรับอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดแห้งที่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนรับประทาน

3.5 ไม่มีฮอริโมน หรือสารปฏิชีวนะ

- 3.6 ไม่ใช้วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล
- 3.7 ไม่มีวัตถุกันเสีย
- 3.8 ไม่ใส่สี ไม่ใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร
- 3.9 ไม่แต่งกลิ่นรส ทั้งนี้เว้นแต่จะได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
- 3.10 ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- 3.11 ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารเป็นพิษอื่น ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- 3.12 ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) ในอาหาร 0.1 กรัม หรือ 0.1 มิลลิลิตร
- 3.13 ตรวจไม่พบแบคทีเรียในอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ใช้กรรมวิธีสเตอริไลส์ 0.1 มิลลิลิตร
- 3.14 ตรวจไม่พบแบคทีเรียในอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดเหลวที่ใช้กรรมวิธียู เอช ที 0.1 มิลลิลิตร
- 3.15 ตรวจพบแบคทีเรียได้ไม่เกิน 50,000 ในอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดแห้งที่ไม่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนรับประทาน 1 กรัม และไม่เกิน 100,000 ในอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดแห้งที่ต้องผ่านการหุงต้มก่อนรับประทาน 1 กรัม
- 3.16 ตรวจพบแบคทีเรียตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดเหลวที่ใช้กรรมวิธีอื่น
- 3.17 มีโซเดียมได้ไม่เกิน 200 มิลลิกรัม ในอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก 100 กรัม โดยคำนวณจากน้ำหนักอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กในลักษณะพร้อมที่จะบริโภคได้
- ข้อ 4 อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กชนิดเหลวต้องใช้กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนแล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้
- 4.1 สเตอริไลส์
- 4.2 ยู เอช ที
- 4.3 กรรมวิธีอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
- ข้อ 5 อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องไม่ใช้กรรมวิธีฉายรังสีอาหาร หรือไม่มีส่วนประกอบที่ผ่านการฉายรังสี
- ข้อ 6 การผลิตอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกจากวัตถุกันเสีย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร
- ข้อ 7 ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ต้องเป็นภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่สามารถรักษาคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารนั้นไว้ได้ และให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ ด้วย

ข้อ 8 การแสดงฉลากอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ให้ปฏิบัติดังนี้

8.1 ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 68 (พ.ศ.2525) เรื่อง ฉลาก ลงวันที่ 29 เมษายน พ.ศ.2525 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 95 (พ.ศ.2528) เรื่อง ฉลาก (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 30 กันยายน พ.ศ.2528 ยกเว้นข้อ 3

8.2 ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และอย่างน้อย ต้องมีข้อความแสดงรายละเอียด ดังต่อไปนี้

8.2.1 ชื่ออาหาร

8.2.2 เลขทะเบียนตำรับอาหาร หรือเครื่องหมายการได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลาก แล้วแต่กรณี

8.2.3 ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย แล้วแต่กรณี อาหาร ที่ผลิตในประเทศอาจแสดงสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้ ในกรณีที่เป็นการนำเข้า ให้แสดงประเทศผู้ผลิตด้วย

8.2.4 ปริมาณอาหารเป็นระบบเมตริก

(ก) อาหารที่เป็นผงหรือแห้ง ให้แสดงน้ำหนักสุทธิ

(ข) อาหารที่เป็นของเหลว ให้แสดงปริมาตรสุทธิ

(ค) อาหารที่มีลักษณะครึ่งแข็งครึ่งเหลว อาจแสดงเป็นน้ำหนักสุทธิ หรือ ปริมาตรสุทธิก็ได้

8.2.5 ส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนัก โดยเรียงลำดับ ปริมาณจากมากไปหาน้อย และต้องแสดงค่าพลังงาน และปริมาณสารอาหารดังต่อไปนี้ ต่อ อาหาร 100 กรัม (หรือ 100 มิลลิลิตร) และต่อปริมาณอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็กที่แนะนำให้บริโภค 1 ครั้ง

(ก) ค่าพลังงาน เป็นกิโลแคลอรีหรือกิโลจูล

(ข) โปรตีน เป็นกรัม

(ค) คาร์โบไฮเดรต เป็นกรัม

(ง) ไขมัน เป็นกรัม

(จ) วิตามิน ถ้ามีการเติม

(ฉ) เกลือแร่ ถ้ามีการเติม

8.2.6 วันเดือนและปีที่ผลิต โดยมีข้อความว่า "ผลิต" กำกับไว้ด้วย หรือ วันเดือน และปีที่ผลิต โดยมีข้อความว่า "ผลิต" และ วันเดือนและปีที่แบ่งบรรจุ โดยมีคำว่า "แบ่งบรรจุ" กำกับไว้ด้วย กรณีที่เป็นการผลิตโดยการแบ่งบรรจุ แล้วแต่กรณี

8.2.7 วันเดือนและปีที่หมดอายุ โดยมีข้อความว่า "หมดอายุ" กำกับไว้ด้วย

8.2.8 คำแนะนำในการเก็บรักษา โดยเฉพาะภายหลังการเปิดใช้

8.2.9 วิธีเตรียม (ถ้ามี)

8.2.10 ข้อความว่า "แต่งกลิ่นธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ" "แต่งกลิ่นสังเคราะห์" "แต่งรสธรรมชาติ" หรือ "แต่งรสเลียนธรรมชาติ" ถ้ามีการใช้ แล้วแต่กรณี

8.2.11 ข้อความว่า "อย่าใช้เลี้ยงทารกอายุต่ำกว่า 6 เดือน" ด้วยตัวอักษรเส้นทึบ สีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 5 มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นสีขาว สีของกรอบตัดกับพื้นของฉลาก

8.2.12 ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

ประกาศฉบับนี้ ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 87 (พ.ศ.2528) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับเด็ก ลงวันที่ 10 มกราคม พ.ศ.2528 เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับอาหารเสริมสำหรับเด็กเฉพาะอย่าง และให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าว มาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ดำเนินการดังกล่าวแล้วให้คงใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะได้รับอนุญาต หรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาตให้ใช้ฉลากนั้นต่อไป

ในการอนุญาตให้ใช้ฉลากใหม่ตามวรรคหนึ่ง ถ้าปรากฏว่าฉลากเดิมที่ได้จัดทำไว้ใช้ก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ใช้บังคับยังเหลืออยู่ และไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ผู้อนุญาตจะอนุญาตให้ใช้ฉลากเดิมไปพลางก่อนจนกว่าจะหมดก็ได้ ทั้งนี้ต้องไม่เกินหนึ่งปี นับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ.2537

อาทิตย์ อุไรรัตน์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 111 ตอนพิเศษ 54 ง. ลงวันที่ 16 พฤศจิกายน พ.ศ.2537)

(สำเนา)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ 167) พ.ศ.2538

เรื่อง การขยายระยะเวลาการใช้ฉลากนมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลง
สูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

โดยที่เป็นการสมควรขยายระยะเวลาการใช้ฉลากเดิมที่ยังเหลืออยู่ของนมดัดแปลงสำหรับทารก
และนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ออกไปอีกระยะเวลาหนึ่ง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการ
กระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขยายระยะเวลาการใช้ฉลากเดิมในส่วนที่เกี่ยวกับการพ้อนผันให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้น
ทะเบียนตำรับอาหารที่ออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 85 (พ.ศ.2528) เรื่อง นมดัดแปลง
สำหรับทารก ลงวันที่ 10 มกราคม พ.ศ.2528 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 87 (พ.ศ.2528)
เรื่อง อาหารเสริมสำหรับเด็ก ลงวันที่ 10 มกราคม พ.ศ.2528 เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับอาหารเสริมสำหรับ
เด็กชนิดครบถ้วน และได้ดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 156 (พ.ศ.
2537) เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่
14 สิงหาคม พ.ศ.2537 ออกไปอีก ทั้งนี้ต้องไม่เกินวันที่ 30 พฤศจิกายน พ.ศ.2539

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 12 ธันวาคม พ.ศ.2538

เสนาะ เทียนทอง

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 113 ตอนที่ 11 ง. วันที่ 6 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2539)

(สำเนา)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ 168) พ.ศ.2538

เรื่อง การขยายระยะเวลาการใช้ฉลากอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

โดยที่เป็นการสมควรขยายระยะเวลาการใช้ฉลากเดิมที่ยังเหลืออยู่ของอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ออกไปอีกระยะเวลาหนึ่ง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขยายระยะเวลาการใช้ฉลากเดิมในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการผ่อนผันให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารที่ออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 86 (พ.ศ.2528) เรื่อง อาหารทารก ลงวันที่ 10 มกราคม พ.ศ.2528 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 87 (พ.ศ.2528) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับเด็ก ลงวันที่ 10 มกราคม พ.ศ.2528 เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวข้องกับอาหารเสริมสำหรับเด็กชนิดครบถ้วน และได้ดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 157 (พ.ศ.2537) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ 14 สิงหาคม พ.ศ.2537 ออกไปอีก ทั้งนี้ต้องไม่เกินวันที่ 30 พฤศจิกายน พ.ศ.2539

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 12 ธันวาคม พ.ศ.2538

เสนาะ เทียนทอง

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 113 ตอนที่ 11 ง. วันที่ 6 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2539)

(สำเนา)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ 169) พ.ศ.2538

เรื่อง การขยายระยะเวลาการใช้ฉลากอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

โดยที่เป็นการสมควรขยายระยะเวลาการใช้ฉลากเดิมที่ยังเหลืออยู่ของอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ออกไปอีกระยะเวลาหนึ่ง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขยายระยะเวลาการใช้ฉลากเดิมในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการผ่อนผันให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารที่ออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 87 (พ.ศ.2528) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับเด็ก ลงวันที่ 10 มกราคม พ.ศ.2528 เฉพาะในส่วนที่เกี่ยวข้องกับอาหารเสริมสำหรับเด็กเฉพาะอย่าง และได้ดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 158 (พ.ศ.2537) เรื่อง อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ 14 สิงหาคม พ.ศ.2537 ออกไปอีก ทั้งนี้ต้องไม่เกินวันที่ 30 พฤศจิกายน พ.ศ.2539

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 12 ธันวาคม พ.ศ.2538

เสนาะ เทียนทอง

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 113 ตอนที่ 11 ง. วันที่ 6 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2539)

(สำเนา)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ 171) พ.ศ.2539

เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก (ฉบับที่ 2)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อกำหนดเกี่ยวกับสารโปรตีนที่ใช้ในอาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ให้ชัดเจนขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(1)(2)(4)(5)(6)(7) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกความใน 5.2.1 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 157 (พ.ศ.2537) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ.2537 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"5.2.1 สารโปรตีน ต้อง

(ก) มีสารโปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนเทียบเท่าเคซีน ในปริมาณไม่น้อยกว่า 1.8 กรัม และมีปริมาณสารโปรตีนทั้งหมดไม่เกิน 4.0 กรัม

(ข) หากใช้โปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนไม่เทียบเท่าเคซีน สารโปรตีนนั้นต้องมีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีน โดยมีอัตราส่วนของสารโปรตีนที่จะนำมาใช้ประโยชน์ได้ (Protein Efficiency Ratio, PER) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 ของเคซีน หรือมีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนซึ่งวัดโดยวิธีการอื่นตามความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา แต่ทั้งนี้การใช้สารโปรตีนดังกล่าวต้องปรับคุณภาพของสารโปรตีนนั้นให้มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนเทียบเท่าเคซีนด้วย

การเติมกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย (Essential amino acid) เพื่อปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนต้องเป็นกรดอะมิโนแบบแอล (L-form amino acid) ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และเติมในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว"

ข้อ 2 ให้ยกเลิกความใน 6.2.1 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 157 (พ.ศ.2537) เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ลงวันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ.2537 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

"6.2.1 สารโปรตีน ต้อง

(ก) มีสารโปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนเทียบเท่าเคซีน ในปริมาณไม่น้อยกว่า 3.0 กรัม และมีปริมาณสารโปรตีนทั้งหมดไม่เกิน 5.5 กรัม

(ข) หากใช้สารโปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนไม่เทียบเท่าเคซีน สารโปรตีนนั้นต้องมีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนโดยมีอัตราส่วนของสารโปรตีนที่จะนำมาใช้ประโยชน์ได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 ของเคซีน หรือมีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนซึ่งวัดโดยวิธีการอื่น ตามความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา แต่ทั้งนี้การใช้สารโปรตีนดังกล่าวต้องปรับคุณภาพของสารโปรตีนนั้นให้มีคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนเทียบเท่าเคซีนด้วย

การเติมกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายเพื่อปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาการของสารโปรตีนต้องเป็นกรดอะมิโนแบบแอลตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และเติมในปริมาณเท่าที่จำเป็นตามวัตถุประสงค์ดังกล่าว"

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 23 มกราคม พ.ศ.2539

เสนาะ เทียนทอง

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 113 ตอนที่ 16 ง. วันที่ 22 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2539)

(สำเนา)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ 174 (พ.ศ.2539)

เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามนำเข้าหรือจำหน่าย

โดยที่เป็นการสมควรห้ามนำเข้าหรือจำหน่ายซึ่งอาหารที่พื้่นกำหนดหมดอายุหรือที่ควรบริโภคตามที่กำหนดไว้บนฉลาก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(8) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้อาหารดังต่อไปนี้ ที่พื้่นกำหนดหมดอายุหรือที่พื้่นกำหนดที่ควรบริโภคตามที่แสดงไว้ในฉลาก เป็นอาหารที่ห้ามนำเข้าหรือจำหน่าย

1. อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
2. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก
3. นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
4. นมเปรี้ยว
5. นมโคที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรซ์ เช่น นมสดพาสเจอร์ไรซ์ นมแปลงไขมันพาสเจอร์ไรซ์

นมคั้นรูปพาสเจอร์ไรซ์ นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรซ์ และผลิตภัณฑ์ของนมพาสเจอร์ไรซ์ เป็นต้น

6. อาหารมีวัตถุประสงศ์พิเศษ

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 31 ตุลาคม พ.ศ.2539

เสนาะ เทียนทอง

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 113 ตอนที่ 103 ง. ลงวันที่ 24 ธันวาคม พ.ศ.2539)

(สำเนา)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ 179) พ.ศ.2540

เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2)

โดยที่เป็นการส่งเสริมการส่งออกเพื่อจำหน่ายซึ่งอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(1)(2)(4)(5)(6)(7)(9) และ (10) แห่งพระราช
บัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้
ให้ยกเลิกความในข้อ 11 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 144 (พ.ศ.2535) เรื่อง อาหาร
ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ลงวันที่ 2 กรกฎาคม พ.ศ.2535 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ 11 ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับกับ

11.1 อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในการส่งออก

11.2 อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามข้อ 3(2) ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหาร
และยาได้ประกาศยกเว้นไว้”

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 12 พฤศจิกายน พ.ศ.2540

สมศักดิ์ เทพสุทิน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 114 ตอนที่ 102 ง. ลงวันที่ 23 ธันวาคม พ.ศ.2540)